

ZUCKER · SUGAR · SUCRE · AZÚCAR

# ARTISTIK

Louise & Othmar Fassbind

Das grosse  
Lehrbuch  
der Zuckerartistik

Le grand  
manuel des arts  
du sucre

Complete  
Manual  
to Sugar Art

Gran manual  
del arte  
de azúcar



**FABILO®**  
E D I T I O N



## WIE ENTSTEHT ZUCKER?

Rohr- und Rübenzucker entstehen aufgrund der *Fotosynthese*.

Das heisst: Die grünen Blätter der Zuckerpflanze können mit Hilfe von Sonnenlicht aus dem Kohlendioxid ( $\text{CO}_2$  = verbrauchte Luft) und dem Wasser *Kohlenhydrate* bzw. *Zucker* bilden = sogenannte  *$\text{CO}_2$ -Assimilation* (siehe Bild).

Am Abend sind die Blätter mit Stärkekörnern vollgestopft, die dann in Zuckerwasser umgewandelt werden. Dieses fliesst in die Rübe oder ins Rohr, wo es anschliessend wieder in Stärke umgewandelt und bis zur Ernte gespeichert wird.

## HOW IS SUGAR PRODUCED?

Sugar-cane and sugar beet are produced by *photosynthesis*. That means: the green leaves of the sugar plant can convert carbon dioxide ( $\text{CO}_2$  = used air) and water into *carbohydrate* or *sugar* with the help of the sun - the so-called  *$\text{CO}_2$  assimilation* (see picture).

In the evening the leaves are stored full with starch, which is converted to sugar water. This flows into the cane or beet, where it is transformed into starch and stored until harvest.



## COMMENT LE SUCRE EST-IL PRODUIT?

Le sucre de canne et le sucre de betterave s'obtiennent par photosynthèse. C'est-à-dire: à l'aide de la lumière du soleil, les feuilles vertes de la canne à sucre convertissent le dioxyde de carbone ( $\text{CO}_2$  = air usé) et l'eau en hydrate de carbone, ou plutôt en sucre - cette soi-disant assimilation du  $\text{CO}_2$  (voir image).

Le soir, les feuilles sont remplies de grains de fécules qui se transforment en eau sucrée. Ensuite, l'eau coule dans la betterave ou la canne où elle est de nouveau convertie en fécule pour être emmagasinée jusqu'au temps de la récolte.

## ¿COMO SE PRODUCE EL AZÚCAR?

Azúcar de caña y azúcar de remolacha se producen por fotosíntesis. Las hojas verdes de la planta de azúcar pueden transformar a partir del anhídrido carbónico ( $\text{CO}_2$  = aire usado) y agua con la ayuda del sol, el hidrato de carbono, es decir el azúcar. Este proceso es denominado asimilación  $\text{CO}_2$  (ver imagen).

En la tarde las hojas de la planta se encuentran repletas de almidón, el cual es transformado en agua azucarada. Esta agua fluye desde las hojas a la remolacha o caña donde es almacenado hasta la cosecha.



## ZUCKERARTEN

### DAS ZUCKERROHR (*Saccharum officinarum*)

Das bambusartige Zuckerrohr, in der Antike als «süßes Schilf» bekannt, erreicht einen Stengeldurchmesser von 3 bis 8 Zentimetern und eine Höhe von 2 bis 3 Metern. Sein Anbau erfolgt über die vegetative Vermehrung durch Auspflanzen von Stecklingen.

Das Zuckerrohr gedeiht vor allem in sehr heissem und sehr feuchtem Klima, unter anderem auch noch in der gemäßigten Zone, zum Beispiel bei Málaga in Spanien. Die Durchschnittstemperatur soll 25°C betragen. Kurze Zeit nach der Blüte, in der Regel 11 bis 13 Monate nach Aussaat der Stecklinge, ist der Zuckergehalt des Zuckerrohres am höchsten. Erst dann wird mit der Ernte begonnen. Da der unterste Teil des Stengels am zuckerreichsten ist, wird er oberhalb der Wurzel abgeschnitten, gebündelt und in die Walzmühle gebracht, wo der Zuckersaft ausgepresst wird. Das ausgepresste Zuckerrohr, «Bégasse» genannt, wurde früher meist verheizt; in neuester Zeit wird dieses Material wegen seines Zellulosegehaltes zur Papierfabrikation verwendet. Eine Tonne Zuckerrohr ergibt etwa 70 Kilogramm fertigen Kristallzucker.



1 Mit schwungvollen Schnitten wird das Zuckerrohr von allen Blättern befreit. Schließlich wird mit einem Hieb der Machete (Buschmesser) auch noch die Krone abgeschnitten.

1 The sugar-cane is freed of all leaves in swinging swipes. Finally the crown is cut off by a swipe of the machete (bush knife).

1 En quelques coups, la canne à sucre est libérée de ses feuilles. Avec la machette (grand couteau des régions tropicales), la corolle est finalement coupée en une seule fois.

1 Con cortes precisos se libera la caña de azúcar de las hojas. Finalmente se corta la corola con un golpe de machete.

2 Vegetative Vermehrung: bei horizontaler Lage des Zuckerrohrstängels wachsen aus den Knospen kleine Triebe als Stecklinge heran.

2 Vegetative reproduction; small shoots take root from the buds on the sugar-cane in a horizontal position.

2 Reproduction végétative: si la canne à sucre se trouve en position horizontale, il y a des pousses qui sortent des bourgeons.

## TYPES OF SUGAR

### SUGAR-CANE (*Saccharum officinarum*)

The bambus-like sugar-cane, known in ancient times as the «sweet reed», grows to a diameter of 3 to 8 centimetres over a height of 2 to 3 metres. Cultivation occurs by vegetative reproduction in planting out cuttings.

Sugar-cane thrives particularly in very hot, humid climates such as the Tropic Zones, e.g. near Málaga in Spain. The average temperature should lie around 25°C. Shortly after flowering, usually in the 11 to 13th month after planting out the cuttings, the sugar content of the plant is at its highest and the harvest can begin. Since the lower part of the cane contains most of the sugar it is cut above the roots, bundled together and taken to the rolling mills, where the sugar juice is extracted. The remaining sugar-cane, known as «Bégasse» was formerly used as fuel, but is used today in the paper industry because of its cellulose content. One tonne of sugar-cane produces approximately 70 kilogrammes refined sugar.



2 Multiplikation vegetativa: Maintenu en position horizontale en la planta nacen pequeños brotes con un fino capullo.

## DIFFÉRENTES SORTES DE SUCRE



### LA CANNE À SUCRE (*Saccharum officinarum*)

Dans l'Antiquité, la canne à sucre, plante de la famille du bambou, était connue comme le «doux roseau». Sa tige a un diamètre de 3 à 8 centimètres environ, et la plante elle-même atteint une hauteur de 2 à 3 mètres. Sa culture consiste en une reproduction végétale, obtenue par le repiquage de boutures.

La canne à sucre pousse surtout dans un climat très chaud et humide, mais on la trouve aussi dans certaines zones tempérées, comme près de Málaga en Espagne. La température idéale devrait être de 25°C environ. Peu après la floraison, en règle générale 11 à 13 mois après le repiquage des boutures, la teneur en sucre est la plus élevée; ainsi, la récolte peut commencer. Comme c'est dans la partie inférieure de la tige que l'on trouve la plus grande teneur en sucre, celles-ci sont coupées juste au-dessus de la racine. Ensuite on les met en gerbes avant de les amener au moulin compresseur où le jus en est extrait. La canne de laquelle on vient d'extraire le jus est aussi appelée la «bégasse». Autrefois elle était utilisée comme bois de

chauffage. De nos jours, on s'en sert pour la fabrication du papier pour sa teneur en cellulose. Une tonne de canne à sucre produit à peu près 70 kilogrammes de sucre cristallisé.

3 Ein Zuckerfeld, wie es heute noch in den Tropen anzutreffen ist. Die Kultivierung des Zuckerrohrs ist einfach und anspruchslos. Es bedarf nur ab und zu einer Kontrolle auf Krankheit.

3 A sugar plantation, as one may expect to see in the Tropics today. Sugar-cane is easily cultivated and therefore requires little attention apart from intermittent checks against disease.

3 L'exploitation du sucre comme on la voit encore aujourd'hui dans les pays tropicaux. La culture de la canne à sucre ne pose pas de problèmes. De temps en temps seulement, il est nécessaire de faire un contrôle au cas où il y aurait des maladies.

3 Plantación de caña de azúcar como se encuentra en los trópicos. El cultivo de la caña es poco complicado y por lo tanto muchas veces es abandonado a sí mismo. Simplemente requiere de vez en cuando de un control antiparasitario.



## TIPOS DE AZÚCAR

### LA CAÑA DE AZÚCAR (*Saccharum officinarum*)

La caña de azúcar tipo bambú, conocida en la antigüedad como «caña dulce», alcanza con un diámetro de tallo de 3 a 8 centímetros una altura de 2 a 3 metros. Se cultiva por multiplicación vegetativa a través del trasplante de plantones. La caña de azúcar se desarrolla mejor en climas muy cálidos y húmedos, como también en zonas templadas como por ejemplo Málaga en España. La temperatura promedio apropiada es de 25°C. Poco tiempo después de la floración, en general de 11 a 13 meses después del trasplante del plantón, es cuando más alto es el contenido de azúcar en la planta. En ese momento se comienza a cosechar. Debido a que la parte inferior del tallo es la más rica en azúcar este es cortado justo por encima de la raíz. Se forman haces y se llevan al molino de rodillos donde es extraído el jugo de azúcar. La caña exprimida, denominada «bégasse», se utilizaba antiguamente por lo general como combustible, mas recientemente se emplea este material en la fabricación de papel debido a su alto contenido de celulosa. A una tonelada de caña de azúcar se le extrae alrededor de 70 kilogramos de azúcar cristalizado.

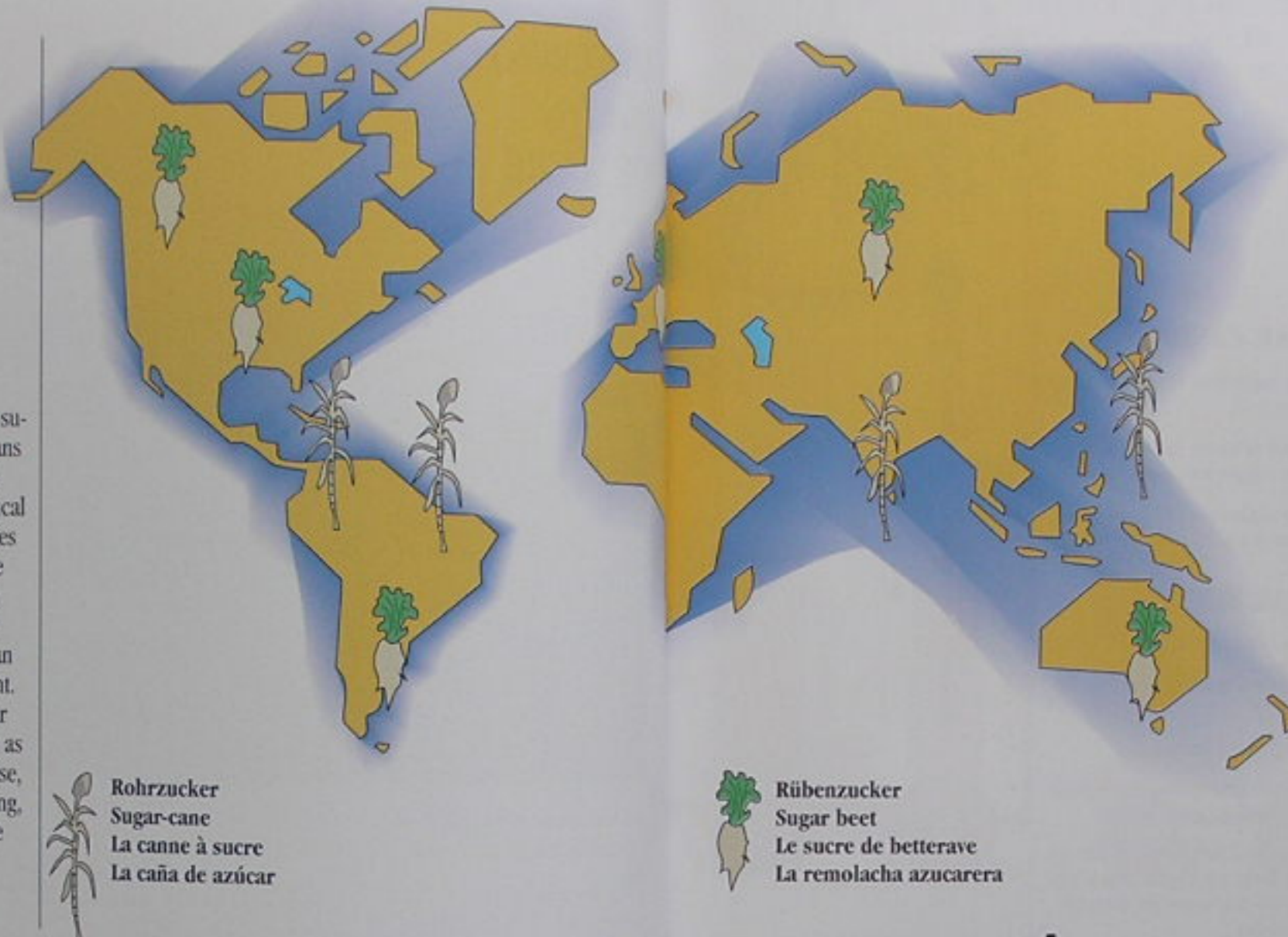


## DIE ZUCKERRÜBE (*Beta vulgaris altissima*)

Die Zuckerrübe ist eine durch besondere Züchtung aus der Runkelrübe hervorgegangene zuckerreiche Pflanze der gemäßigten Klimagebiete. Sie ist eine typische Kulturpflanze, braucht Wärme und verträgt Frost nur schlecht. Ihr Zucker-gehalt von durchschnittlich 7 bis 8 Prozent um 1850 wurde bis heute verdoppelt, ja bis gegen 20 Prozent gesteigert. Die Speicherwurzel der Zuckerrübe liefert durch Auspressen oder Auslaugen und Eindicken ihres Saftes den gleichen Zucker wie das Zuckerrohr, nämlich Saccharose.

## SUGAR BEET (*Beta vulgaris altissima*)

Sugar beet is a plant rich in sugar, cultivated by special means in the temperate climatic regions of the world. It is a typical cultivated plant which requires warmth and does not tolerate frost well. The average sugar content of 7 to 8 per cent in 1850 has nowadays more than doubled to almost 20 per cent. The storage roots of the sugar beet produce the same sugar as sugar-cane, namely saccharose, which is obtained by squeezing, drying out and thickening the juice.



## DIE WICHTIGSTEN ZUCKER-ANBAUGEBIETE

## THE MOST IMPORTANT SUGAR CULTIVATION AREAS

## PRINCIPALES ZONES DE CULTURE DE SUCRE

## LAS ZONAS MÁS IMPORTANTES DE CULTIVO DE AZÚCAR

## ZUCKERANTEIL IN DEN ZUCKERRÜBEN

## SUGAR CONTENT IN THE SUGAR BEET

## TENEUR EN SUCRE DE LA BETTERAVE SUCRIÈRE

## CONTENIDO DE AZÚCAR EN LA REMOLACHA AZUCARERA

Saatmenge pro Hektare  
Amount sown per hectare  
Quantité de semence à l'hectare  
Cantidad de siembra por hectarea

20–30 kg

Erntergebnis pro Hektare  
Amount harvested per hectare  
Rendement à l'hectare  
Cantidad cosechada por hectarea

15 000–25 000 kg



4



## LA BETTERAVE SUCRIÈRE (*Beta vulgaris altissima*)

La betterave sucrière est le résultat d'une culture particulière de la betterave convenant aux régions tempérées. C'est une plante de culture typique qui a besoin de chaleur et ne supporte que difficilement le froid. Sa teneur en sucre en moyenne de 7 à 8 pour cent en 1850 a été doublée et approche de nos jours les 20 pour cent. La grosse racine de la betterave sucrière fournit par pressage ou lessivage et épaississement de son jus le même sucre que la canne à sucre, à savoir la saccharose.

## LA REMOLACHA AZUCARERA (*Beta vulgaris altissima*)

La remolacha es una planta de zonas templadas, rica en azúcar, derivada por cultivos especiales de la remolacha forrajera. Es una típica planta de cultivo, necesita calor y soporta mal las heladas. Su contenido promedio de azúcar fue de 7 a 8 por ciento en 1850. Este contenido fue duplicado, llevándolo hasta un 20 por ciento en la actualidad. La raíz de la remolacha, la cual almacena el azúcar, brinda por medio de exprimido o secado y concentrado de su jugo el mismo tipo de azúcar que la caña, o sea la sacarosa.

5



5 Während der Ernte erfolgt die Anlieferung der Zuckerrüben in die Zuckerfabrik Aarberg, Schweiz, bis tief in die Nacht.

5 During the harvest sugar beet is delivered to the sugar factory in Aarberg, Switzerland until well into the night.

5 Durant la récolte, les betteraves sucrières sont livrées jusque tard dans la nuit à la fabrique de sucre d'Aarberg, Suisse.

5 Durante el período de cosecha, las remolachas son transportadas a la fábrica de azúcar en Aarberg, Suiza hasta altas horas de la noche.

4 180 Tage dauert die Vegetation der Zuckerrüben, die bereits Anfang April gesät werden und während dieser Zeitperiode eine sehr intensive Pflege benötigen.

4 Sugar beet is sown at the beginning of April and takes some 180 days to vegetate, during which time it demands great attention.

4 Semées début avril, la durée de croissance des betteraves sucrières est de 180 jours. Durant cette période, elles nécessitent des soins intensifs.

4 A principios de abril se siembra la remolacha azucarera y su cultivo dura 180 días, durante este período necesita de grandes cuidados.



# DIE ZUCKERHERSTELLUNG

Das Zuckerrohr (Saccharum officinarum) und die Zuckerrübe (Beta vulgaris altissima) sind in der chemischen Zusammensetzung ihres Zuckers gleich. Die Gewinnungsmethode des Rohr- und des Rübenzuckers unterscheiden sich nur bis zur Entzuckerung, anschliessend sind beide Verfahren identisch.

## SUGAR PRODUCTION

Sugar-cane (Saccharum officinarum) and sugar beet (Beta vulgaris altissima) are chemically identical. The methods used to extract the sugar-cane and beet differ only so far as extracting the sugar, afterwards the method is the same.

## LA PRODUCTION DU SUCRE

La composition chimique de la canne à sucre (Saccharum officinarum) et la betterave sucrière (Beta vulgaris altissima) est la même. Seule la méthode d'extraction du sucre de la canne à sucre et la betterave sucrière est différente. La suite du processus est ensuite la même.

## LA PRODUCCIÓN DE AZÚCAR

La caña de azúcar (Saccharum officinarum) y la remolacha azucarera (Beta vulgaris altissima) son idénticas en su composición química. El método de producción difiere solamente en la extracción del azúcar, después el proceso de elaboración es el mismo.

### ZUCKERROHR

- 1 Im Brechwalzwerk wird das Rohr gebrochen.
- 2 Mit Wasserdruck und Walzen wird der Saft ausgepresst.
- 3 Der Zuckerrohrsaft enthält zwischen 8 und 21 Prozent Zucker.

### ZUCKERRÜBE

- 4 Die Rüben werden gewaschen.
- 5 Die Schneidmaschine schnitzelt sie.
- 6 Anwärmen der Schnitzel.
- 7 Im Extraktionsturm erfolgt die Entzuckerung mit heissem Wasser.
- 8 Zur Saftreinigung werden dem Rohsaft Kalkmilch und Kohlen-säuregas beigefügt, was die Absetzung der Nicht-Zuckerstoffe bewirkt (siehe Foto).

### RAFFINATION

- 9 Der filtrierte und gereinigte Dünnsaft mit 14 Prozent Trockensubstanz wird in der Verdampfstation zu Dicksaft von 70 Prozent Trockensubstanz eingedickt.
- 10 In den Kochapparaten wird der Dicksaft unter Vakuum weiter eingedickt und kristallisiert.
- 11 Abkühlung.
- 12 Die Zentrifugen trennen Kristallzucker und Melasse (siehe Foto).
- 13 Es folgt die Trocknung des noch feuchten Weisszuckers, welcher hierauf in Silos gelangt.
- 14 Der Kristallzucker kann nun abgepackt oder weiterverarbeitet werden zu Staubzucker, Griess-zucker oder Würfelzucker.

#### Nebenprodukte:

- A Papierrohstoff
- B Viehfutter
- C Melasse

### SUGAR-CANE

- 1 The sugar-cane is broken up in a rolling mill.
- 2 Water pressure and rollers are used to extract the juice.
- 3 The sugar-cane juice contains between 8 and 21 per cent sugar.

### SUGAR BEET

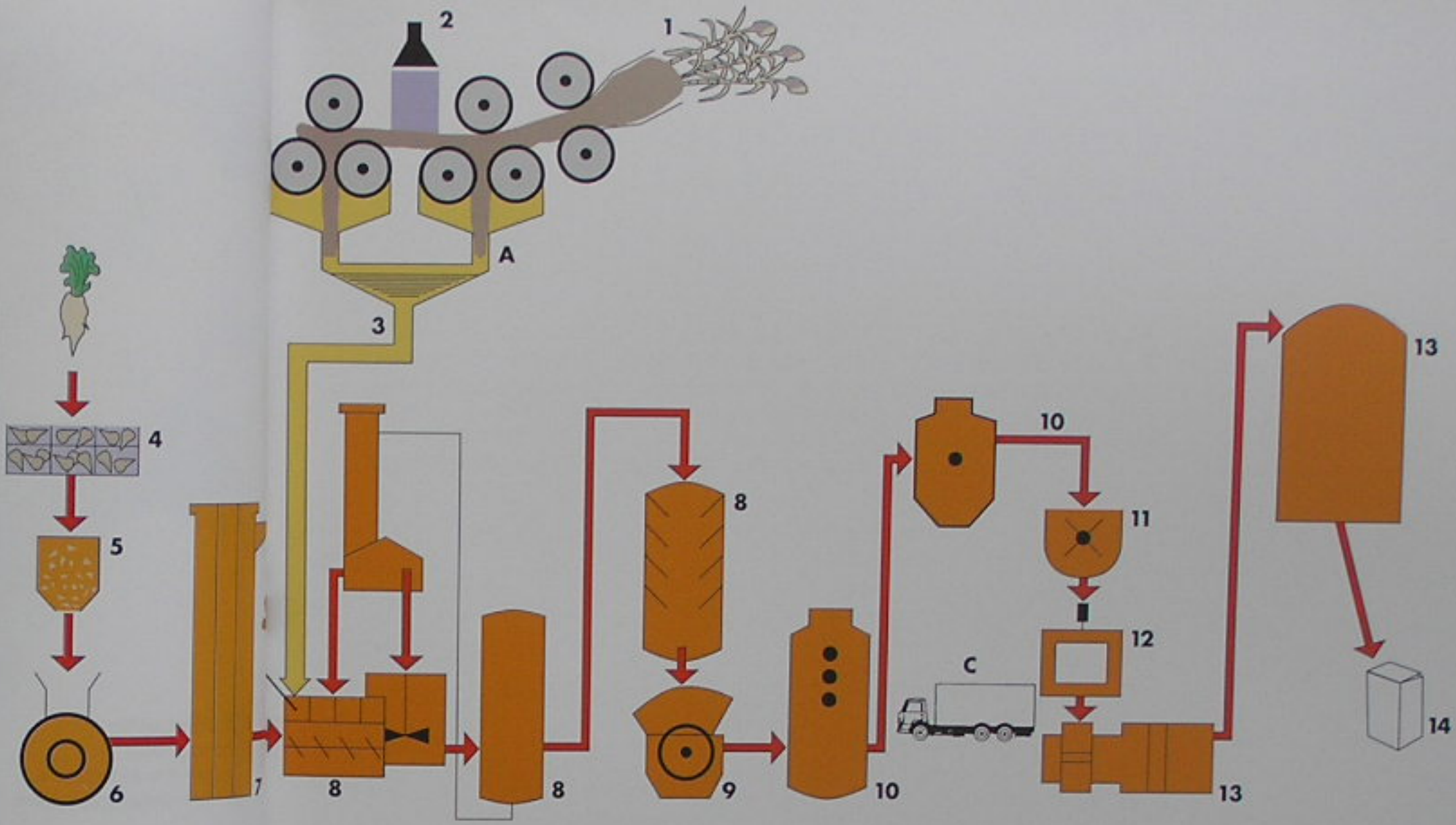
- 4 The beets are washed.
- 5 The cutting machine shreds the beets.
- 6 These are then warmed.
- 7 In the extraction tower the sugar is extracted using hot water.
- 8 Lime and carbonic acid are added to the cane juice, which separates the non-sugar products off (see photo).

### REFINING

- 9 The filtered, cleansed thin juice with 14 per cent solid matter is thickened in the vaporizing station to 70 per cent.
- 10 This thick juice is further thickened and crystallised in boilers under vacuum.
- 11 Cooling.
- 12 The centrifuges separate refined sugar and molasses (see photo).
- 13 The still damp white sugar is dried before being transferred to silos.
- 14 Refined sugar is now ready for packing or further processing e. g. icing sugar, semolina sugar, cube sugar.

#### By-products:

- A Raw materials for paper
- B Cattle-fodder
- C Molasses.



### CANNE À SUCRE

- 1 Le sucre est broyé dans le concasseur.
- 2 Le jus est extrait par les rouleaux et la pression de l'eau.
- 3 Le jus de la canne renferme entre 8 et 21 pour cent de sucre.

### BETTERAVE SUCRIÈRE

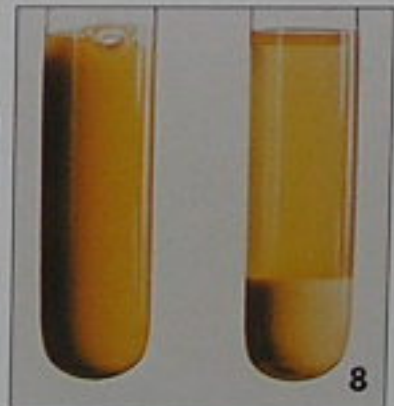
- 4 Les betteraves sont d'abord lavées.
- 5 La trancheuse les coupe.
- 6 Elles sont ensuite chauffées.
- 7 Dans la tour d'extraction, le sucre est extrait des tranches de betteraves à l'aide de l'eau chaude.
- 8 On ajoute au jus brut du lait de chaux et du gaz carbonique qui séparent les substances non sucrées (voir photo).

### RAFFINAGE

- 9 Le jus, filtré et nettoyé avec 14 pour cent de matières sèches, est épaissi par évaporation jusqu'à 70 pour cent.
- 10 Dans des chaudières, le sirop est encore épaissi et cristallisé sous vide.
- 11 Refroidissement.
- 12 Les centrifugeurs séparent le sucre cristallisé et la mélasse (voir photo).
- 13 Suit le séchage du sucre blanc encore humide qui sera ensuite ensilé.
- 14 Le sucre est maintenant prêt pour l'emballage ou pour un conditionnement ultérieur, p. ex. sucre en poudre, sucre en morceaux, sucre semoule.

#### Produits secondaires:

- A Matériaux bruts pour papier
- B Alimentation du bétail
- C Mélasse



### CAÑA DE AZÚCAR

- 1 El molino de rodillos parte la caña.
- 2 El jugo de azúcar es extraído con agua a alta presión y rodillos.
- 3 El jugo de la caña contiene del 8 al 21 por ciento de azúcar.

### REMOLACHA AZUCARERA

- 4 Las remolachas son lavadas.
- 5 La máquina las corta.
- 6 Calentamiento de los trozos.
- 7 En la torre de extracción es extraído el azúcar con agua caliente.
- 8 Depuración: Al jugo de azúcar se trata con cal y gas carbónico, los cuales causan la sedimentación de las materias no azucaradas (ver foto).

### REFINACIÓN

- 9 El jugo filtrado y purificado contiene un 14 por ciento de materia sólida. Es espesado a un 70 por ciento en la estación de vaporización.
- 10 El jugo espeso sigue siendo concentrado y cristalizado en calentadores al vacío.
- 11 Enfriamiento.
- 12 Las centrifugadoras separan el azúcar cristalizado y la melaza (ver foto).
- 13 El azúcar húmedo es secado y luego depositado en silos.
- 14 El azúcar refinado se encuentra listo para el empaque o posterior elaboración como por ejemplo en azúcar glas, azúcar granulado o azúcar en terrones.

#### Subproductos:

- A Materia prima para la fabricación de papel
- B Alimento para el ganado
- C Melaza



## DIE BEKANNTESTEN ZUCKERSORTEN

Zuckerkristalle sind klar wie Glas, selbst wenn sie durch die Lichteinwirkung weiss aussehen mögen. Unter den zahlreichen Sorten besteht jedoch eine grosse Vielfalt an Formen:

## THE MOST COMMON SUGAR VARIETIES

Sugar crystals are actually clear as glass, although they appear white in the light. Among the various types there exists a wide variety of different forms:

## LES VARIÉTÉS DE SUCRE LES PLUS CONNUES

Les cristaux de sucre sont clairs comme de l'eau de roche, même s'ils paraissent blancs sous l'effet de la lumière. Parmi les différentes sortes, il existe une grande diversité de formes:

## TIPOS DE AZÚCAR MÁS CONOCIDOS

Los cristales de azúcar son transparentes como el vidrio, aunque aparentan ser blancos por la acción de la luz. Entre el gran número de tipos existe una gran variedad de formas:

Zuckerhut  
Sugar loaf  
Sucre en pain  
Pan de azúcar

Hageizucker grob  
Coarse nib sugar  
Sucre grêle grossier  
Azúcar granizo grueso

Hageizucker fein  
Fine nib sugar  
Sucre grêle fin  
Azúcar granizo fino

Kandiszucker braun  
Brown candy sugar  
Sucre candi brun  
Azúcar candi marrón

Vollzucker  
Full sugar  
Sucre complet  
Azúcar integral

Kandiszucker weiss  
White candy sugar  
Sucre candi blanc  
Azúcar candi blanco

Kristallzucker mittel  
Medium granulated sugar  
Sucre cristallisé moyen  
Azúcar cristalizado medio

Gelierzucker  
Jellifying sugar  
Sucre gélifiant  
Azúcar para confitures

Kristallzucker extrafein  
Extra-fine granulated sugar  
Sucre cristallisé extrafin  
Azúcar cristalizado extra fino

Würfelzucker  
Cube sugar  
Sucre en morceaux  
Azúcar en terrones

Kristallzucker grob  
Coarse granulated sugar  
Sucre cristallisé grossier  
Azúcar cristalizado grueso

Kristallzucker gefärbt  
Coloured granulated sugar  
Sucre cristallisé coloré  
Azúcar cristalizado y colorado

Würfelzucker aus Rohr-Rohrzucker  
Cubed brown cane sugar  
Sucre de canne cru en morceaux  
Azúcar de caña sin refinar en terrones

Kristallzucker fein  
Fine granulated sugar  
Sucre cristallisé fin  
Azúcar cristalizado fino

Farinzucker  
Brown sugar  
Cassonade  
Azúcar de remolacha en bruto

Puderzucker  
Icing sugar  
Sucre en poudre  
Azúcar glas

Rohr-Rohrzucker gemahlen  
Ground brown cane sugar  
Sucre de canne cru moulu  
Azúcar de caña sin refinar molido

Griesszucker fein  
Fine semolina sugar  
Sucre semoule fin  
Azúcar sémola fino

Rohr-Rohrzucker  
Brown cane sugar  
Sucre de canne cru  
Azúcar de caña sin refinar

Griesszucker mittel  
Medium semolina sugar  
Sucre semoule moyen  
Azúcar sémola medio



## DEFINITIONEN

### Zuckerhut

In konische Form gepresster Kristallzucker. Früher für den Haushalt sehr gefragt, wird er heute noch für bestimmte Zwecke wie z.B. Feuerzangenbowle verwendet.

### Hagelzucker

Weisser, sehr grobkörniger Zucker, der aus einer Vielzahl von kleinen, zusammengeballten Kristallen besteht.

### Kandiszucker

Durch ihre langsame Kristallisation aus Raffinadelösungen gezüchtete Zuckerkristalle. Kandiszucker ist farblos; braun bis schwarz, wenn Karamelfarbstoff beigelegt wird.

### Vollzucker

Vollzucker ist ein natürlicher Pflanzensaft aus der Zuckerrübe. Schonend der Natur entnommen, unraffiniert aufbereitet, bewahrt er seine volle Wirkungskraft. In ihm sind die wertvollen Bestandteile der Rübe immer noch vorhanden.

### Gelierzucker

Enthält Kristallzucker, Apfelpektin und reine Zitronensäure. Er eignet sich besonders gut zur Zubereitung von Konfitüren und Gelees.

### Kristallzucker

Kristallzucker besteht aus feinen bis grobkörnigen, glänzenden Kristallen. Es wird unterschieden zwischen Kristallzucker extrafein, fein, mittel und grob.

### Würfelzucker

Er entsteht durch Pressen und Trocknen von angefeuchtetem Kristallzucker.

### Kristallzucker gefärbt

Dem Pflanzensaft wird Lebensmittelfarbe beigelegt, bevor er zu groben Kristallen verarbeitet wird.

### Puderzucker

Weisser Kristallzucker wird so fein gemahlen und gesiebt, dass keine Kristallteile mehr fühlbar sind. Um Knollenbildung zu vermeiden, können von den Herstellern kleine Mengen Calciumphosphat zur Stabilisierung beigelegt werden.

### Griesszucker

Griesszucker wird durch Mahlen und Sieben von Kristallzucker auf die gewünschte Körnung gebracht. Das Kristallkorn glänzt nicht mehr, es ist matt.

### Farinzucker

Unter Farinzucker (Rübenroh-zucker) versteht man einen braunen bis hellgelben Zucker, bei dem die Zuckerkristalle noch von einer Sirupschicht eingehüllt sind. Es handelt sich also um ein Halbfabrikat, das für die Weiterverarbeitung in der Raffinerie bestimmt ist.

### Rohr-Rohzucker

Es handelt sich dabei um ein Zwischenprodukt des Zuckerrohrs.

## DEFINITIONS

### Sugar Loaf

Granulated sugar pressed into a conical form. Formerly in great demand in the household, produced nowadays for specific purposes, e. g. for red wine punch containing rum.

### Nib Sugar

Very coarse, white sugar, consisting of many small crystals rolled together.

### Candy Sugar

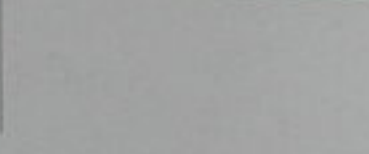
Sugar crystals cultivated by slow crystallization in sugar solution. Candy sugar is colourless, or brown to black if caramel colouring is added.

### Full Sugar

Full sugar is a vegetable juice from sugar beet. Carefully taken from Nature and processed unrefined, it contains its full powers of effect. The valuable parts of the beet are still apparent.

### Jellifying Sugar

Contains granulated sugar, apple pectin and pure lemon juice. Particularly suitable for the preparation of jams and jellies.



### Granulated Sugar

Granulated sugar is composed of fine to coarse grained, shiny crystals. One distinguishes between extra fine, fine, medium or coarse granulated sugar.

### Cube Sugar

Produced by pressing and drying dampened granulated sugar.

### Coloured granulated Sugar

Food colouring is added to the vegetable juice and worked to coarse crystals.

### Icing Sugar

White sugar, ground and sieved so finely that no crystal particles are visible. In order to avoid lumps building up, producers are permitted to add calcium phosphate in small quantities as a stabilising agent.

### Semolina Sugar

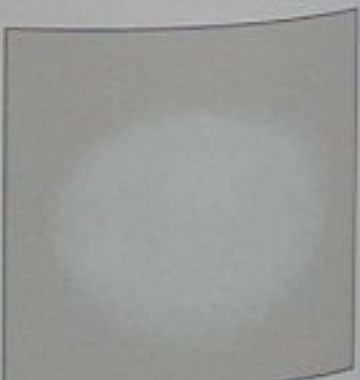
Semolina sugar is reduced to the required coarseness by milling and sieving. The crystal grains are no longer shiny, but matt.

### Brown Sugar

Brown sugar (brown cane sugar) denotes a brown to light yellow sugar, in which the sugar crystals are coated in syrup. This is the mid-way stage required for further processing in the refineries.

### Brown Cane Sugar

This term applies to the intermediate product of cane sugar.



## DÉFINITIONS

### Sucre en pain

Sucre cristallisé coulé dans une forme conique. Dans l'ancien temps, on en avait souvent besoin dans le ménage. Aujourd'hui, on ne le fabrique plus que pour certains usages particuliers, comme par exemple la bowlle de la pince à feu.

### Sucre grêle

Sucre blanc au grain très grossier qui consiste en une agglutination de quantités de petits cristaux.

### Sucre candi

Cristaux de sucre particulièrement gros obtenus par une très lente cristallisation dans une solution de raffinage. Le sucre candi est monochrome, d'un brun qui peut aller jusqu'au noir lorsqu'on y ajoute des colorants au caramel.

### Sucre complet

Le sucre complet est une sève naturelle de la betterave sucrière. On le retire de la nature avec ménage; pas encore raffiné, le sucre garde sa richesse. Tous les composants précieux de la betterave y sont encore.



### Sucre gélifiant

Il contient du sucre cristallisé, de la pectine de pomme et de l'acide citrique pur, donc des substances exclusivement végétales; il est particulièrement recommandé pour faire des gelées et des confitures.

### Sucre cristallisé

Il se compose de cristaux brillants plus ou moins gros; on distingue quatre catégories: extrafin, fin, moyen et grossier.

### Sucre en morceaux

Il est obtenu par pressage et séchage de sucre cristallisé humidifié.

### Sucre cristallisé coloré

On ajoute des colorants alimentaires à la sève avant qu'il ne soit converti en cristaux grossiers.

### Sucre en poudre

Sucre blanc moulu et passé au tamis si finement qu'on ne sent plus les cristaux. Le fabricant peut ajouter à ce sucre de petites quantités de phosphate de calcium comme élément stabilisateur afin d'éviter la formation de grumeaux.

### Sucre semoule

Le sucre en grains est amené au grain voulu par mouture et tamisage du sucre cristallisé. Le grain de sucre ne brille plus, il devient mat.

### Cassonade

On entend par cassonade un sucre d'un jaune clair tournant vers le brun, dont les cristaux de sucre sont encore enrobés d'une couche de sirop. Il s'agit là d'un produit intermédiaire destiné à être retraillé dans une raffinerie.

### Sucre de canne cru

Il s'agit d'un produit intermédiaire de la canne à sucre.



## DEFINICIONES

### Pan de azúcar

Es azúcar cristalizado y prensado en forma cónica. Antigamente requerido para el consumo diario, actualmente todavía se fabrica para fines determinados como por ejemplo la «Feuerzangebowle» (ponche caliente) en Alemania.

### Azúcar granizo

Es azúcar de grano grueso que consta de muchos cristales pequeños aglomerados.

### Azúcar cande

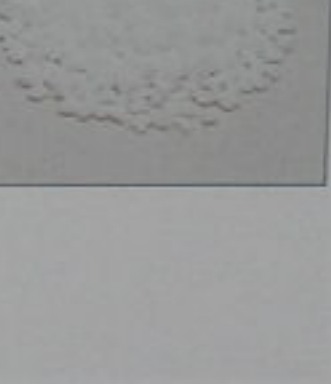
Cristales de azúcar especialmente grandes obtenidos a través de una cristalización sumamente lenta de la solución de azúcar refinado. Es incoloro o de marrón a negro si se le agrega colorante caramelo.

### Azúcar integral

El azúcar integral es un jugo vegetal de la remolacha azucarera. Cuidadosamente extraído y preparado sin refinar conserva toda su fuerza de efecto. Contiene todos los ingredientes valiosos de la remolacha.

### Azúcar para confituras

Contiene azúcar cristalizado, pectina de manzana y ácido cítrico puro. Es apropiado especialmente para la preparación de confituras y jaleas.



### Azúcar cristalizado

El azúcar cristalizado está compuesto por cristales finos y gruesos sumamente brillantes. Se diferencia entre azúcar cristalizado extra fino, fino, medio y grueso.

### Azúcar en terrones

Es fabricado por prensado y secado del azúcar cristalizado previamente humedecido.

### Azúcar cristalizado colorado

Al jugo de azúcar se le agrega colorantes alimenticios antes de elaborar cristales gruesos.

### Azúcar glas

El azúcar cristalizado blanco es molido y colado fino, de modo que ya no se palpen trocitos de cristal. Para evitar que se formen grumos puede agregarse el fabricante pequeñas cantidades de fosfato de calcio como estabilizador.

### Azúcar sémola

El azúcar sémola es azúcar cristalizado llevado por molido y colado al grado de granulación deseado. El grano ya no brilla, sino que es mate.

### Azúcar de remolacha en bruto

Se entiende por azúcar de remolacha en bruto un azúcar de marrón a amarillo claro. Los cristales se encuentran cubiertos por una capa de melaza. Se trata por lo tanto de un producto semielaborado destinado a una elaboración posterior en una refinería.

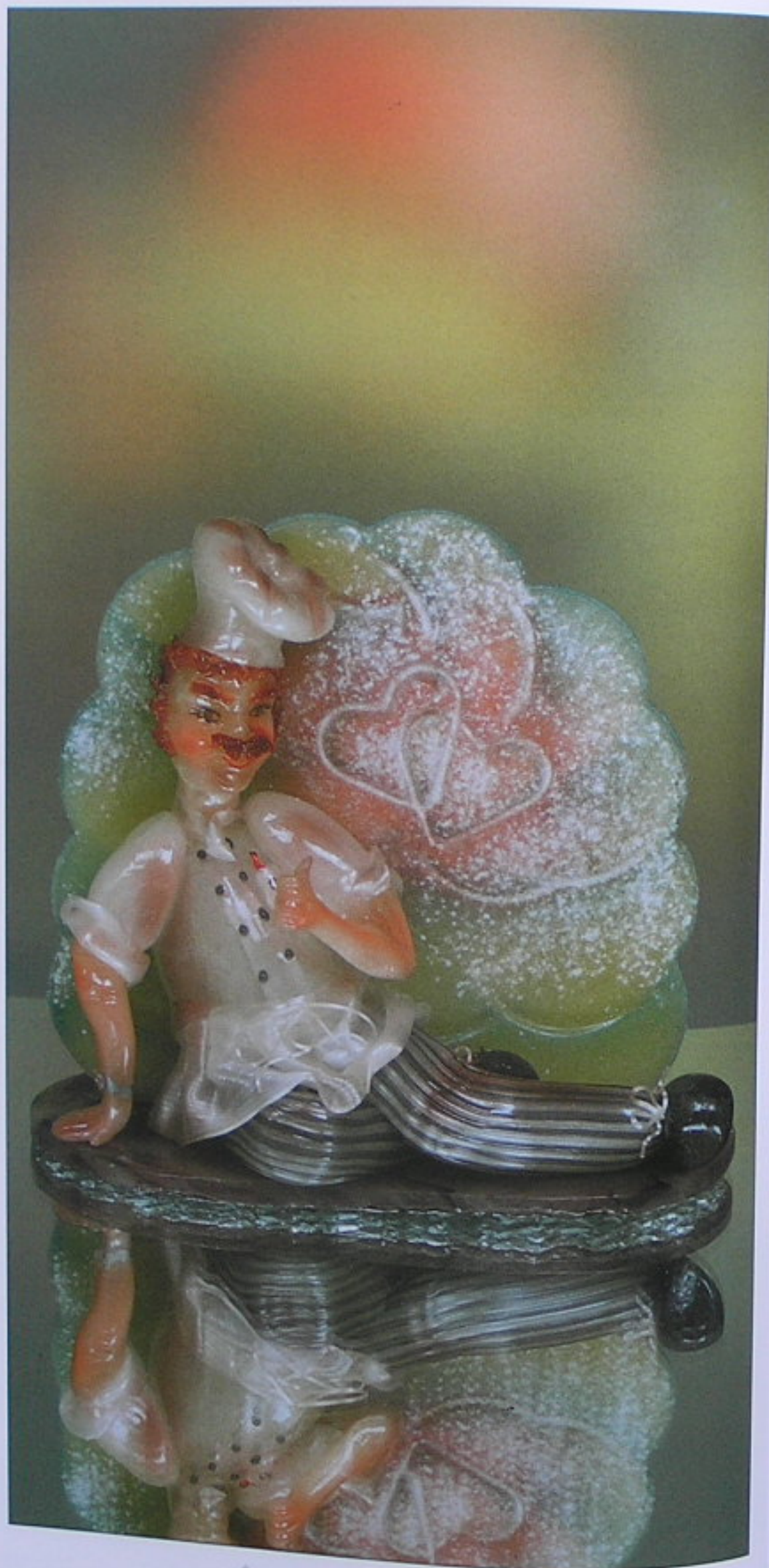
### Azúcar de caña sin refinar

Se trata de un producto intermedio del azúcar de caña.





«Der kleine Süsse»  
 «Sweet little chap»  
 «Petit bonhomme»  
 «El encanto»



Produktionshinweis Seite 172  
 Reference key page 172  
 Indication pour la production page 172  
 Indicaciones de producción página 172



«Blumenbukett»  
 «Bouquet of flowers»  
 «Bouquet de fleurs»  
 «Ramo de flores»

Produktionshinweis Seite 172  
 Reference key page 172  
 Indication pour la production page 172  
 Indicaciones de producción página 172



## DIE SCHLÄMM-KREIDE

Schlammkreide ist die traditionelle Bezeichnung für feinstgemahlene, reinweisse Steinmehle aus hochreinen Kalksteinen, ihr Gehalt an Calciumcarbonat liegt über 99 Prozent. Reine Kalksteine, die für die Herstellung von Schlammkreide geeignet sind, gibt es unter anderem in Frankreich («Champagne-Kreide»), Grossbritannien («White Cliffs of Dover»), Deutschland («Ulmer Weiss»). Das Gestein wird sorgfältig heringewonnen und im Aufbereitungsprozess gereinigt, getrocknet und in Spezialmühlen zu höchster Feinheit vermahlen. Calciumcarbonat ist für die Verwendung in Lebensmitteln unbedenklich und geschmacklich völlig neutral. In der Zuckerartistik wird es zum Trüben der Zucker-masse verwendet; in Wasser auflösen, gegen das Ende des Kochprozesses beifügen und mitkochen lassen. Nur für gegossene Schaustücke geeignet.

## CALCIUM CARBONATE (WHITENING)

Whitening (high-quality calcium carbonate) is made of pure, natural limestone or chalk, which contains more than 99 per cent calcium carbonate. Those limestones suitable for the production of whitening, are found for example in France («Champagne»), Great Britain («White Cliffs of Dover»), Germany («Whitstone of Ulm»). The white limestone or chalk is

## LE CARBONATE DE CALCIUM (BLANC D'ESPAGNE)

Le carbonate de calcium est l'appellation traditionnelle pour la chaux naturelle en poudre. Sa teneur en carbonate de calcium dépasse 99 pour cent. On trouve les pierres à chaux, qui sont faites pour la fabrication du carbonate de calcium, en France (Champagne), en Angleterre (White Cliffs of Dover) et en Allemagne («Ulmer Weiss»). Les roches sont abattues, net-

## CARBONATO DE CALCIO (BLANCO DE ESPAÑA)

Carbonato de calcio de alta calidad se extrae de piedras calizas puras y naturales finamente molidas. El contenido en carbonato calcio de estas piedras pasa del 99 por ciento. Piedras calizas puras, apropiadas para la producción de carbonato de calcio se encuentran en Francia (Champagne), Gran Bretaña (White Cliffs of Dover), Alemania («Ulmer Weiss»). Las rocas

son selectivamente explotadas, purificadas, secadas y finalmente molidas en molinos especiales. El carbonato de calcio es de sabor neutral y para la utilización en la industria alimenticia completamente inofensivo. Dentro del trabajo artístico en azúcar el carbonato de calcio es utilizando para enturbiar la masa de azúcar; disolver en agua y agregarlo al

final del cocinado dejándolo hervir. Solamente apropiado para piezas coladas.



quarried selectively, purified, dried and finely ground in the processing plant in special mills. Used in the food industry calcium carbonate is completely harmless and neutral in taste. In Sugar Art it is used to make the sugar mass opaque; dilute in water, add towards the end of the cooking process and continue boiling. Only suitable for cast showpieces.

toyées et séchées dans l'installation de préparation et finement moulues dans des moulins spéciaux. Le carbonate de calcium est sans goût et l'usage dans l'industrie des denrées est sans danger. Dans le travail du sucre, on en a besoin pour obtenir une masse de sucre opaque. Dissoudre dans l'eau, ajouter vers la fin de la cuisson et continuer à laisser bouillir. Uniquement réservé aux pièces coulées.

## DIE GLUKOSE

Die Glukose ist ein zähflüssiger und farbloser Sirup, der durch teilweisen hydrolytischen Abbau (Hydrolyse: Spaltung chemischer Verbindung durch Wasser) aus Weizen-, Kartoffel-, Mais-, Tapioka- oder Reisstärke gewonnen wird.

Wegen ihrer milden Süsse, die nur halb so intensiv ist wie die der Saccharose, gewann die Glukose grosse Bedeutung in der Süsswarenindustrie. Früher wurde auf 100 Teile Saccharose 40 Teile Glukosesirup verarbeitet, heute sind es bereits 200 Teile. Mehr als die Hälfte der produzierten Glukose wird für Zuckerwaren verwendet.

In der Zuckerartistik hat die Glukose 2 wichtige Aufgaben zu erfüllen:

- A Verbindung der Rekristallisation
- B Der Zuckermasse Dehnbarkeit verleihen

Die Lagerung des Glukosesirups soll bei höchstens 20° C erfolgen, da er sonst bei höheren Temperaturen innert kürzester Zeit vergilbt.

## GLUCOSE



Glucose is a viscous, colourless syrup, obtained by partial hydrolycal decomposition (Hydrolysis: splitting a chemical bond using water) of starch from wheat, potatoes, maize, tapioca or rice.

Glucose grew in importance in the confectionery industry because of its mild sweetness, only half of that of saccharose. Whereas formerly 40 parts of glucose syrup were used for every 100 parts of saccharose, today it is 200 parts. More than half of the glucose produced is used in the sugar industry.

In Sugar Art glucose has two important purposes:

- A to prevent recrystallisation
- B to make the sugar mass elastic

Glucose should be stored at up to 20° C; above this temperature it turns yellow within a short time.

## LE GLUCOSE

Le glucose est un sirop visqueux et incolore partiellement obtenu par décomposition hydrolytique (hydrolyse: dissociation de composition chimique en utilisant de l'eau) de froment, pommes de terre, maïs, tapioca ou riz.

Grâce à sa légère douceur, qui n'est qu'à demi celle de la saccharose, le glucose a gagné de l'importance dans l'industrie de la confiserie. Auparavant on travaillait sur 100 parts de saccharose, 40 parts de sirop de glucose. Aujourd'hui ce sont déjà 200 parts. Plus de la moitié du glucose produit est utilisé dans la confiserie.

Le glucose a 2 fonctions importantes dans le travail du sucre:

- A éviter la recrystallisation
- B donner au sucre son élasticité

Le sirop de glucose ne doit pas être conservé à une température supérieure à 20° C, sinon il jaunira.

## GLUCOSA

La glucosa es un jarabe viscoso e incoloro, obtenido por una descomposición hidrolítica parcial (Hidrólisis; Disociación de combinaciones químicas por acción del agua) de la fécula de trigo, maíz papa, tapioca o arroz.

La glucosa ha ganado gran importancia en la industria de confitería gracias a su moderada dulzura. Es tan solo la mitad de intensiva que la sacarosa. Antiguamente fueron utilizadas 40 partes de glucosa por cada 100 de sacarosa, hoy en día se utilizan 200 partes. Más de la mitad de la glucosa producida se utiliza en la industria de dulces.

Dentro del trabajo artístico en azúcar la glucosa desempeña 2 importantes funciones:

- A previene la recrystalización
- B le otorga a la masa su elasticidad

El jarabe de glucosa debe de ser almacenado a no más de 20° C, ya que se amarillenta en poco tiempo a más temperatura.



## FINGERPROBEN FÜR ÜBERSÄT- TIGTE ZUCKER- LÖSUNG

Unter übersättigter Zuckerlösung versteht man eine, die nach dem Erkalten in zähflüssige bis felsenharte Konsistenz übergeht. Die klassische Aufgliederung der übersättigten Zuckerlösung unterscheidet sich sowohl nach ihrer Gradbezeichnung als auch nach ihrer spezifischen Temperatur.

## THE SUPER SATURATED SUGAR SOLUTION

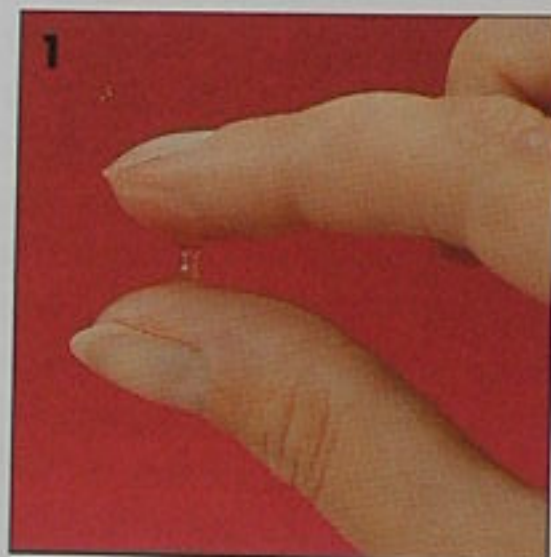
A supersaturated sugar solution is one which becomes viscous or rock hard on cooling down. The classical grading of supersaturated sugar is defined by a term as well as a specific temperature.

## LA SOLUTION DE SUCRE SURSATURÉE

On entend par solution de sucre sursaturée une solution qui se transforme en consistance visqueuse ou ferme après le refroidissement. La classification usuelle des solutions de sucre sursaturées est définie par un degré et une température spécifiques.

## SOLUCIÓN DE AZÚCAR SOBRE- SATURADA

La solución de azúcar saturada puede transformar su consistencia de viscosa a rocosa después de enfriarla. La división clásica de las soluciones de azúcar sobresaturada es definida tanto por su denominación de grado como por su temperatura específica.



### 1 Starker Faden $\hat{=}$ 86° R / 107° C

Nach kurzem Kochen wird etwas von der Zuckerlösung zwischen Daumen und Zeigefinger genommen, diese werden kurz gegeneinandergedrückt und sofort wieder geöffnet. Ein Faden bildet sich, der aber unverzüglich wieder zerreißt und nur eine Perle auf dem Daumen zurücklässt.

### 1 Strong Thread $\hat{=}$ 86° R / 107° C

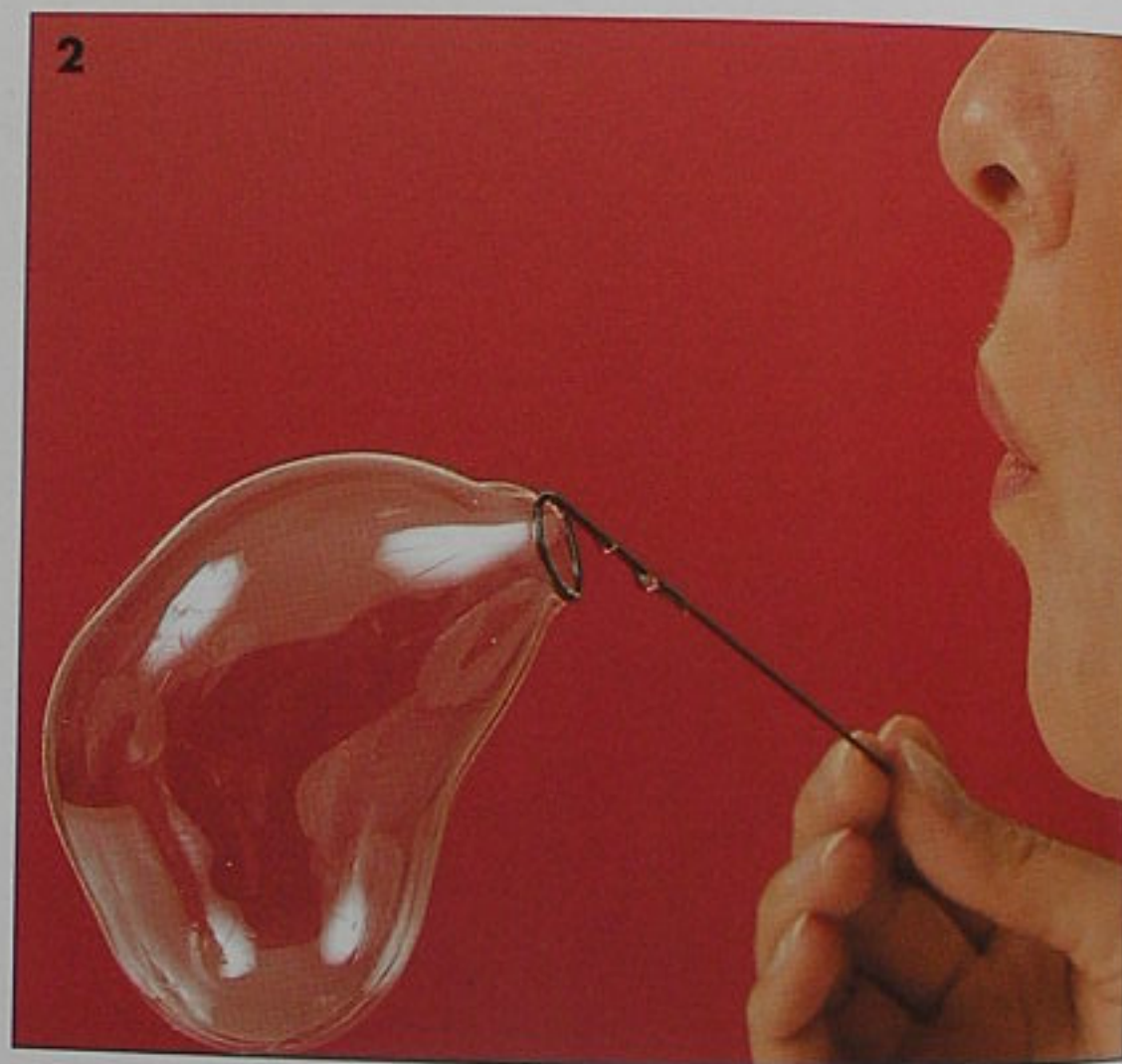
Boil briefly and take some of the sugar solution between thumb and index finger, press together and release immediately. A thin thread forms, which breaks straight away to leave only a pearl on the thumb.

### 1 Grand filet $\hat{=}$ 86° R / 107° C

Après une courte cuisson, on peut prendre entre le pouce et l'index un peu de sucre que l'on presse ensemble en relâchant tout de suite après. Il se forme un mince fil qui casse après un court moment ne laissant qu'une goutte à l'extrémité du pouce.

### 1 Hilo fuerte $\hat{=}$ 86° R / 107° C

Después de una corta cocción se pone un poco de la solución azucarada entre el pulgar y el índice, se aprieta y se separan inmediatamente. Se forma un hilo que se parte inmediatamente y solo deja sobre el pulgar una pequeña gota.



### 2 Starker Flug $\hat{=}$ 90° R / 112° C

Eine Drahtschlinge von zirka 15 mm Durchmesser wird in den Zucker getaucht. Sobald man sie vor den Mund hält und bläst, bildet sich eine Blase, die jedoch sofort wieder platzt.

### 2 Strong Feather $\hat{=}$ 90° R / 112° C

A wire noose of approx. 15 mm diameter is lowered into the sugar solution. On holding this to the lips and blowing a bubble forms, which bursts immediately.

### 2 Grand soufflé $\hat{=}$ 90° R / 112° C

On trempe une boucle en fil métallique, d'un diamètre de 15 mm environ, dans le sucre. Dès qu'on la met devant la bouche et que l'on souffle au travers, il se forme une bulle qui éclatera peu après.

### 2 Soufflé fuerte $\hat{=}$ 90° R / 112° C

Se sumerge en la solución una argolla de alambre de un diámetro de 15 mm. Se tiene frente la boca y se sopla. Se forma una pequeña burbuja, que sin embargo se rompe enseguida.



### 3 Grosser Ballen ≙

97° R / 121° C

Die Zuckerlösung besitzt bereits eine Konsistenz, bei der sich gut eine Kugel formen lässt.

### 3 Large Ball ≙

97° R / 121° C

The sugar solution is sufficiently viscous that a small ball may be formed.

### 3 Grande balle ≙

97° R / 121° C

La solution est suffisamment visqueuse pour former une boule.



### 4 Grosser Bruch ≙

117° R / 146° C

Dies ist das wichtigste Stadium des Zuckerkochens für die Zuckerartistik. Hier knackt beziehungsweise zischt der Zucker hörbar beim Eintauchen ins Eiswasser und wird hart und brechbar wie Glas.

### 4 Large Crack ≙

117° R / 146° C

This is the most important stage in boiling sugar for sugar art. The sugar cracks and audibly fizzes when emerged in iced water. It is hard and brittle and breaks like glass.

### 4 Grande casse ≙

117° R / 146° C

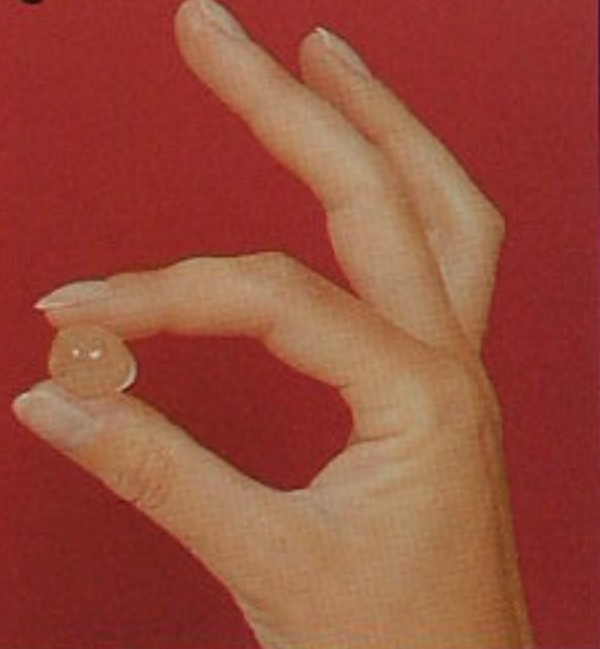
C'est le stade le plus important de la cuisson. Là, le sucre craque et on l'entend grésiller lorsque'on l'immerge dans de l'eau glacée. Le sucre durcit et se casse comme du verre.

### 4 Quebrado grande ≙

117° R / 146° C

Es el estadio más importante para nosotros de la cocción del azúcar. El azúcar cruje o bien sisea en forma audible al sumergirlo rápidamente en agua helada. Es de consistencia dura y quebradiza como el vidrio.

3



### 3 Bola grande ≙

97° R / 121° C

La solución es lo suficientemente viscosa para poder formar una boca.

5



### 5 Karamel ≙

135° R / 168° C

Der Zucker beginnt gelblich bis braun zu werden und einen angenehmen Karamelgeruch zu verbreiten.

### 5 Caramel ≙

135° R / 168° C

The sugar turns yellowish to brown and emits a pleasant caramel aroma.

### 5 Caramel ≙

135° R / 168° C

Le sucre commence à devenir jaunâtre et on peut sentir une bonne odeur de caramel.

### 5 Caramelo ≙

135° R / 168° C

El azúcar comienza a volverse amarillo y se siente un agradable aroma a caramelo.

6



### 6 Karbonisierter Zucker ≙

ab 180° R / 225° C

Der Karamel wird bei starker Temperatur für weitere 10 bis 15 Minuten gekocht und beginnt sich schwarz zu färben. Der Zucker verbrennt und beginnt zu karbonisieren, dabei nimmt er das fünffache Volumen an. Vorsicht! Nur in gut durchlüfteten Räumen und mit alten Pfannen arbeiten.

### 6 Carbonized sugar ≙

180° R / 225° C and above

Continue boiling the caramel for 10 to 15 minutes until it turns black. The sugar becomes burnt and begins to carbonize, increasing some five times in volume. N.B. Make this in a well-ventilated room using an old pan!

### 6 Sucre carbonisé ≙

plus de 180° R / 225° C

On fait encore bouillir le caramel pendant 10 à 15 minutes et il commence à noircir. Le sucre brûle et se carbonise, quintuplant son volume. N.B.: il est préférable de faire ceci dans une pièce bien aérée et de n'utiliser que de vieilles casseroles.

### 6 Azúcar carbonizado ≙

más de 180° R / 225° C

El caramelo se cocina a fuego fuerte 10 o 15 minutos más. El caramelo comienza a volverse negro, luego el azúcar se quema y carboniza. Durante este proceso se quintuplica su volumen. Cuidado! Tan sólo trabaje en sitios bien ventilados y con sartenes viejas.



# DAS HERSTELLEN DER ZUCKERMASSE

## BOILING SUGAR

## LA CUISSON DE LA SOLUTION DE SUCRE

## PREPARACIÓN DE LA MASA DE AZÚCAR

### UTENSILIEN ZUM ZUCKERKOCHEN

### UTENSILS FOR BOILING SUGAR

### MATÉRIEL DE FABRICATION

### UTENSILIOS PARA EL COCINADO

Eine Pfanne  
Eine Hitzequelle  
Ein Wasserbad  
Ein Litermass  
Eine Schlüssel  
Ein Pinsel  
Eine Schere  
Ein Schneebesen  
Eine Pipette  
Ein Spachtel  
Eine Thermometer  
Ein Teesieb  
Eine Giessmatte

A pan  
A heat supply  
A bain-marie  
A litre jug  
A bowl

Un poêlon  
Une source de chaleur  
Un bain-marie  
Une mesure de 1 litre  
Une cuve

Una cacerola  
Una fuente de calor  
Baño Maria  
Una jarra de medida  
Una vasija



A brush  
Scissors  
A whisk  
A pipette  
A scraper  
A thermometer  
A sieve  
A casting mat

Un pinceau  
Une paire de ciseaux  
Un mousoir  
Une pipette  
Une spatule  
Un thermomètre  
Un tamis à thé  
Une toile antiadhésive

Un pincel  
Una tijera  
Un batidor  
Una pipeta  
Una espátula  
Un termómetro  
Un colador de té  
Una esterilla para colar

### DIE ZUTATEN

### INGREDIENTS

### INGRÉDIENTS

### LOS INGREDIENTES

Das Wasser  
*In einer Pfanne abgemessen.*

Water  
*Measured out into the pan.*

L'eau  
*Mesurée dans un poêlon.*

El agua  
*Medido y una en cacerola.*

Der Zucker  
*Feinkristallzucker (beste Qualität) oder englischer Feinkristallzucker. Robrzucker und Rübenzucker sind chemisch identisch.*

Sugar  
*Fine granulated sugar (best quality) or English fine granulated sugar. Sugar beet and sugar cane are chemically identical.*

Le sucre  
*Sucre fin cristallisé (d'excellente qualité) ou sucre anglais finement cristallisé; la composition du sucre de canne et du sucre de betterave est identique.*

El azúcar  
*Azúcar cristalizado fino (de primera calidad) o azúcar cristalizado fino ing.; Azúcar de caña o azúcar de remolacha son químicamente iguales.*



Acido tartárico  
*pH 3, disuelto 1:1 (agua/ácido tartárico), envasado en una botella con pipeta.*

Colorantes alimenticios  
*Colorantes en polvo son más concentrados que colorantes líquidos.*

Glucosa  
*44 a 45 grado Baumé para nuestra receta.*

Weinsteinsäure  
*pH-Wert 3, aufgelöst 1:1 (Wasser/Weinsteinsäurekristalle), abgefüllt in Flasche mit Pipette.*

Tartaric acid  
*pH value 3 dissolved 1:1 (water/tartaric acid) bottled with pipette.*

Acide tartrique  
*pH valeur 3 dissout 1:1 (eau/acide tartrique), mis en bouteille avec une pipette.*

Lebensmittelfarben  
*Pulverfarben weisen eine stärkere Konzentration auf als flüssige Lebensmittelfarben.*

Food colour  
*Powdered food colourings are much more concentrated than liquid colours.*

Colorants alimentaires  
*Les colorants alimentaires en poudre sont beaucoup plus concentrés que les colorants liquides.*

Glukose  
*44 bis 45 Baumé-Grad für das folgende Rezept.*

Glucose  
*Ideal Baumé-grade 44 to 45 degrees for our recipe.*

Glucose  
*44 à 45 degrés de Baumé pour notre recette.*



## DAS GRUNDREZEPT FÜR 1 KG

1 kg Feinkristallzucker  
600 g Wasser  
150 g Glukose  
45 Tropfen Weinsteinsäure  
Lebensmittelfarben

## BASIC RECIPE FOR 1 KG

1 kg Fine granulated sugar  
600 g Water  
150 g Glucose  
45 drops Tartaric acid  
Food colouring

## RECETTE DE BASE POUR 1 KILOGRAMME

1 kg de sucre fin cristallisé  
600 g d'eau  
150 g de glucose  
45 gouttes d'acide tartrique  
Colorants alimentaires

## RECETA BASE PARA 1 KILOGRAMO

1 kg Azúcar cristalizado fino  
600 g Agua  
150 g Glucosa  
45 gotas Acido tartárico  
Colorantes alimenticios



**1** 1 kg Feinkristallzucker in 600 g Wasser geben und gut rühren.

**1** Add 1 kg fine granulated sugar to 600 g water and stir well.

**1** Délayer tout en remuant 1 kg de sucre fin cristallisé dans 600 g d'eau.

**1** Mezclar bien 1 kg de azúcar cristalizado fino con 600 g de agua.

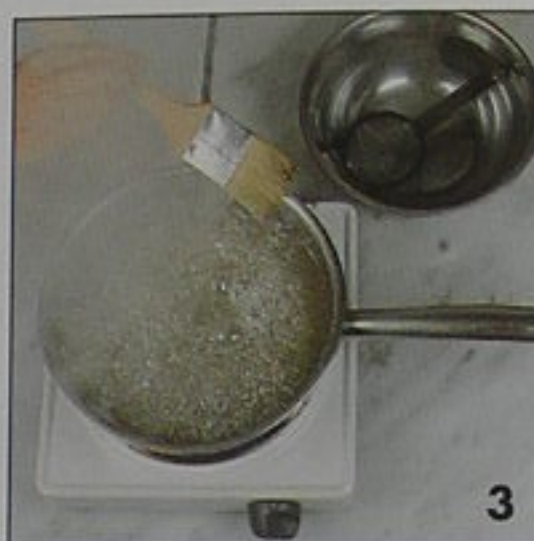


**2** Je nach Qualität des Zuckers müssen die Schmutzrückstände unter sorgfältigem Abschäumen entfernt werden.

**2** Carefully sieve off the scum as required. Frequency varies with sugar quality.

**2** Eliminer soigneusement les résidus avec une passoire. La fréquence dépendra de la qualité du sucre.

**2** Dependiendo de la calidad del azúcar es necesario eliminar partículas de suciedad usando el colador.

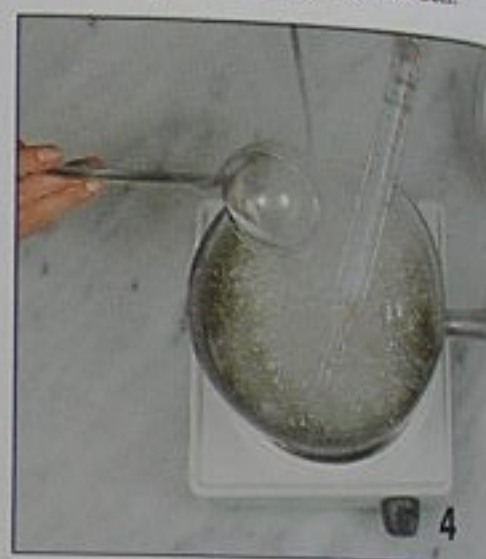


**3** Zuckerkristalle, die sich am Pfannenrand ansetzen, müssen sofort mit Pinsel und reinem Wasser heruntergewaschen werden. Dies verhindert eine eventuelle Rekristallisation und Karamelisierung.

**3** Wash down the sides of the pan frequently to remove any sugar crystals which may have set here. This avoids possible recrystallisation and caramelization.

**3** Bien nettoyer le tour du poêlon afin d'éviter une coloration sur les bords; cette opération pourra se faire à l'aide d'un pinceau préalablement mouillé.

**3** Limpiar frecuentemente los bordes de la cacerola con el pincel y agua, para eliminar restos de azúcar que pudieran adherirse y causar una recrystalización.



**4** Bei 80° R (100° C) 150 g Glukose beifügen, um eine eventuelle Rekristallisation während des Kochprozesses zu vermeiden.

**4** Add 150 g glucose at 80° R (100° C) to avoid any recrystallisation during the cooking process.

**4** A environ 80° R (100° C), ajouter 150 g de glucose qui empêchera une recrystallisation.

**4** Al llegar a los 80° R (100° C) añadir 150 g de glucosa para evitar la recrystalización durante el proceso de cocinar.

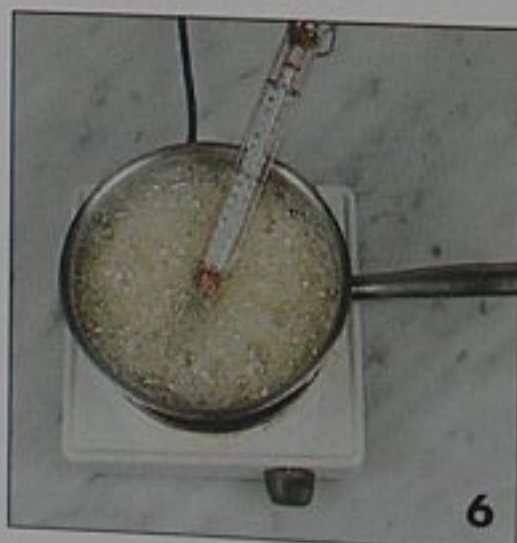


**5** Pfannenränder gelegentlich von angesetzten Kristallen befreien.

**5** Remove any sugar crystals from the sides of the pan from time to time.

**5** Détacher de temps en temps les cristaux restés sur les parois du poêlon.

**5** Limpiar continuamente los bordes de la cacerola.

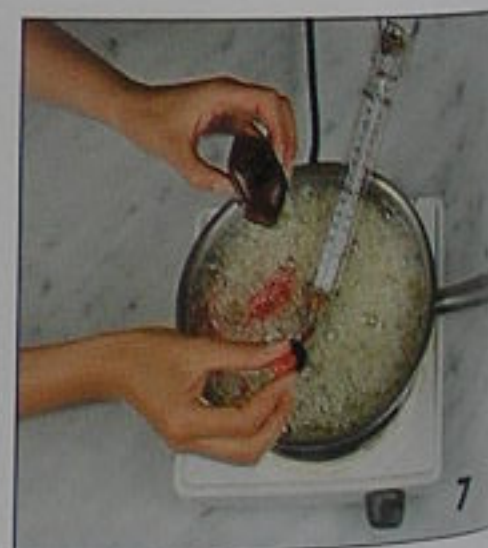


**6** Bei Erreichen von 100° R (125° C) dampft der Zuckersirup wesentlich weniger. Das Abpinseln ist demzufolge nicht mehr notwendig.

**6** The syrup emits considerably less vapour above 100° R (125° C). It is therefore no longer necessary to clean the sides of the pan and skim.

**6** Si on dépasse 100° R (125° C), le sirop dégage moins de buée; il ne sera donc plus indispensable de nettoyer les bords du poêlon.

**6** La solución produce considerablemente menos vapor al pasar los 100° R (125° C). Pasadas estas temperaturas ya no es necesario limpiar los bordes.



**7** Bei 110° R (138° C) wird die mit Wasser aufgelöste Pulverfarbe beigelegt.

**7** Add the powder colour, dissolved in water, at 110° R (138° C).

**7** A 110° R (138° C), ajouter la poudre de colorant dissoute dans l'eau.

**7** A 110° R (138° C) se añade el colorante en polvo disuelto en agua.





**8** Beim schnellen Steigen der Temperatur ab 100° R (125° C) ist der Moment des grossen Bruches bei 117° R (146° C) nicht zu ver-säumen. In diesem Augenblick entfernt man das Thermometer und schreckt die Pfanne in einem Wasserbad ab.

**8** The temperature rises quickly above 100° R (125° C). Do not miss the large crack at 117° R (146° C). Remove the thermometer and submerge the pan in bain-marie.

**8** La température monte vite au-dessus de 100° R (125° C). Il ne faudra surtout pas manquer la grande casse à 117° R (146° C), car à cet instant on retire le thermomètre et on fait refroidir le poêlon dans une bassine d'eau froide.

**8** Al subir rápidamente la temperatura pasando los 100° R (125° C) no se debe descuidar el momento del quebrado grande 117° R (146° C). Retirar la cacerola del fuego y enfriar rápidamente al baño María.

**13** Ausleeren auf eine Giessmatte (Ölen nicht nötig) oder auf geölten Marmor.



**13** Pour onto a casting mat (not necessary to grease) or an oiled marble slab.

**13** Couler le sucre sur le marbre huilé ou la toile antiadhésive. (Il n'est pas nécessaire de la huiler.)

**13** Vaciar sobre una esterilla de silicona (no es necesario engrasar) o sobre un mármol ligeramente engrasado.



**9** 45 Tropfen Weinsteinsäure zusetzen, um dem Zucker seine Dehnbarkeit zu verleihen und die Rekristallisation der Zuckermasse während des weiteren Verarbeitens zu verhindern.

**9** Add 45 drops tartaric acid, which gives the sugar its elasticity and avoids any recrystallisation whilst working.

**9** Ajouter 45 gouttes d'acide tartrique qui donne au sucre son élasticité et qui évite en même temps une cristallisation inopportune pendant le façonnage.

**9** Agregar las 45 gotas de ácido tartárico, el cual le da la elasticidad necesaria a la masa y evita una recristalización durante todo el proceso de elaboración.

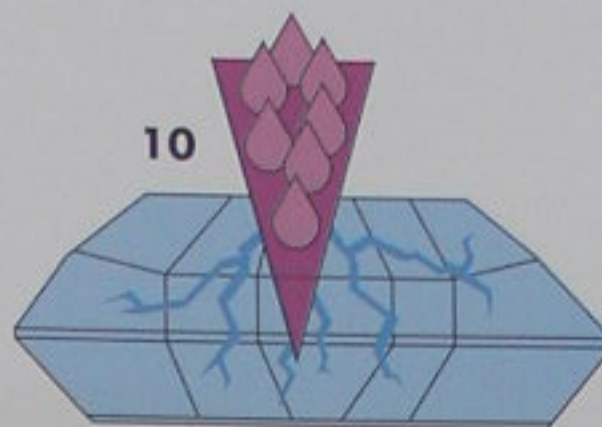


**14** Den Pfannenrand mit einem Spachtel saubermachen.

**14** Clean the lip of the pan with a scraper.

**14** Nettoyer le bord du poêlon avec une spatule.

**14** Limpiar el borde de la cacerola con una espátula.

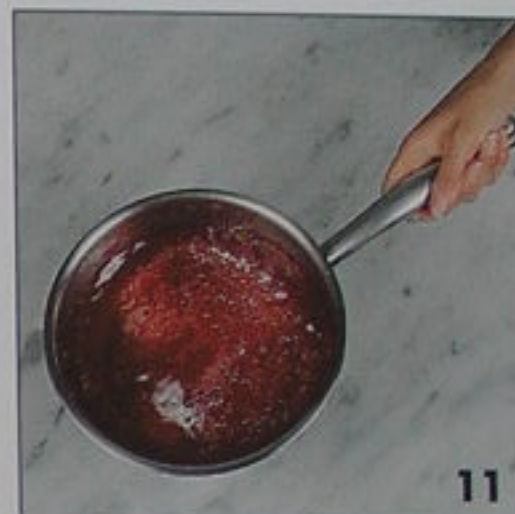


**10** Durch das Beifügen der Weinsteinsäure wird der Zweifach-zucker (Disaccharide) in Fruktose und Glukose aufgeteilt.

**10** The addition of tartaric acid causes the 2 part sugar (Disaccharide) to split into fructose and glucose.

**10** Sous l'effet de l'acide tartrique, le sucre à deux composants (dissacharide) se dissocie en fructose et glucose.

**10** El ácido tartárico disocia el azúcar (un disacárido) en sus dos componentes fructosa y glucosa.



**11** Die Säure 2 bis 3 Minuten wirken lassen.

**11** Allow the tartaric acid to take effect for 2 to 3 minutes.

**11** Laisser reposer pendant 2 ou 3 minutes, afin que l'acide fasse son effet.

**11** Dejar actuar el ácido durante 2 o 3 minutos.

**12** Kurz erwärmen, bis sich die ersten Blasen bilden. Nicht aufkochen.

**12** Heat gently until the first bubbles appear. Do not allow to boil.

**12** Faire chauffer jusqu'à ce que les premières bulles se forment. Ne pas recuire.

**12** Calentar brevemente hasta que aparezcan las primeras burbujas. No dejar hervir.



**15** Damit die Zuckermasse gleichmässig abkühlt, legt man sie von allen Seiten zusammen. Dies wird mit Hilfe des Spachtels auf der Marmorunterlage gemacht.

**15** Fold in the mass from all sides to cool down evenly. Use a scraper when working on marble.

**15** Replier la masse de chaque côté pour qu'elle refroidisse uniformément; utiliser une spatule si on travaille sur du marbre.

**15** Doblar la masa desde la parte exterior hacia el centro, para obtener un enfriamiento regular. Usar una espátula si se trabaja sobre mármol.



**16** Mit dem Zusammenschlagen zuwarten, bis der Zucker so weit abgekühlt ist, dass er nicht mehr zerläuft.

**16** Wait each time for the sugar mass to stop running before folding in.

**16** Attendre jusqu'à ce que le sucre ne coule plus avant de le replier.

**16** Esperar que la masa deje de fluir antes de doblarla de nuevo.

**16**



**17**

**17** Immer vorsichtig gegen die Mitte zusammenlegen.

**17** Always fold in carefully towards the middle.

**17** Replier vers le centre.

**17** Doblar con cuidado hacia el centro.



**18**

**18** Ist der Zucker so weit abgekühlt, dass er zu einer Rolle geformt werden kann, wird mit dem Ziehen zum Seidenglanz begonnen.

**18** When the sugar is sufficiently cooled down to roll, you may begin pulling to silky sheen.

**18** Aussitôt que le sucre aura refroidi au point de former une sorte de boudin, on pourra commencer à l'étirer jusqu'à l'obtention du satinage désiré.

**18** Una vez que el azúcar se enfrió lo suficiente como para formar un rollo, se comienza a estirarlo para sacarle el brillo de seda.



**19**

**19** Wiederholt auseinanderziehen und drehen.

**19** Pull and twist repeatedly.

**19** Etirer et retourner régulièrement.

**19** Estirar continuamente y darle vuelta.



**20**

**20** Den Zucker 15- bis 20mal zirka 40 cm auseinanderziehen, bis der Seidenglanz zur Geltung kommt.

**20** Pull approx. 15 to 20 times 40 cm apart until the silky sheen starts to appear.

**20** Etirer le sucre 15 à 20 fois sur 40 cm pour mettre le brillant en valeur.

**20** Estirar aproximadamente unos 40 cm de 15 a 20 veces para darle el brillo de seda.





**22** Flachdrücken, um das Wiedererwärmen unter der Infrarot-Lampe zu erleichtern.

**22** Press flat to facilitate re-heating under the infra-red lamp.

**22** Aplatir afin de faciliter le réchauffement sous la lampe à infrarouge.

**22** Aplastar la masa para facilitar su recalentamiento bajo una lámpara infra-roja.



**21** Den Zucker portionieren. Er kann direkt weiterverarbeitet oder als Mise en place verwendet werden.

**21** Portion the sugar for direct use or storage.

**21** Mettre le sucre en portions; il pourra être façonné ou stocké.

**21** Dividir el azúcar en porciones para su uso inmediato o su almacenamiento.



**23** In einem luftdichten Gefäß mit Kalksteinen oder Silicagel blau kann er 4 bis 6 Monate aufbewahrt werden.

**23** Store in an air-tight container with quicklime or silicagel blue for up to 4 to 6 months.

**23** Dans une boîte hermétique avec de la chaux vive ou du silicagel bleu, le sucre se conserve 4 à 6 mois.

**23** La masa se puede almacenar en recipientes herméticos con cal o silicagel azul de 4 a 6 meses.



## FEUCHTIGKEITS- ENTZUGSMITTEL

**Z**u den gebräuchlichsten Feuchtigkeitsentzugsmitteln zählen ungelöschter Kalk und Silicagel blau.

## DEHUMIDIFYING AGENTS

**T**he two most commonly used dehumidifying agents are quicklime and silicagel blue.

## MOYENS DE DÉSHY- DRATATION

**L**es moyens de déshydratation les plus connus sont la chaux vive et le silicagel bleu.

## DESHIDRATANTES

**L**os dos productos más comunes para la absorción de la humedad son la cal viva y el silicagel azul.



### UNGELÖSCHTER KALK

**1** Kalk ist ein Sedimentgestein, das sich vor Jahrmillionen in den Urmeeren abgelagerte und sich im Laufe der Zeit zu Stein verfestigte. Er wird im Tagbau abgebaut, zu Steinen gebrochen und während mehreren Stunden bei 1150°C gebrannt.

### QUICKLIME

**1** Quicklime is a sedimentary rock, which deposited over millions of years in the primeval seas and solidified to rocks over the course of time. Nowadays, it is quarried, crushed to stones and burnt for many hours at 1150°C, whereby the chemical reaction  $\text{CaO}$ , calcium oxide takes place.

### LA CHAUX VIVE

**1** La chaux est une roche sédimentaire. Il y a des milliers d'années, elle se déposa dans les premières mers et, au cours du temps, se solidifia. De nos jours, la chaux est déhouillée, concassée et brûlée pendant plusieurs heures à une température de 1150°C.

### CAL VIVA

**1** La cal se depositó durante millones de años en los mares prehistóricos solidificando y formando así las rocas de sedimentación. Es explotada a cielo abierto, quebrada para formar piedras y luego quemada durante varias horas a 1150°C. Obteniendo el óxido de calcio  $\text{CaO}$ .



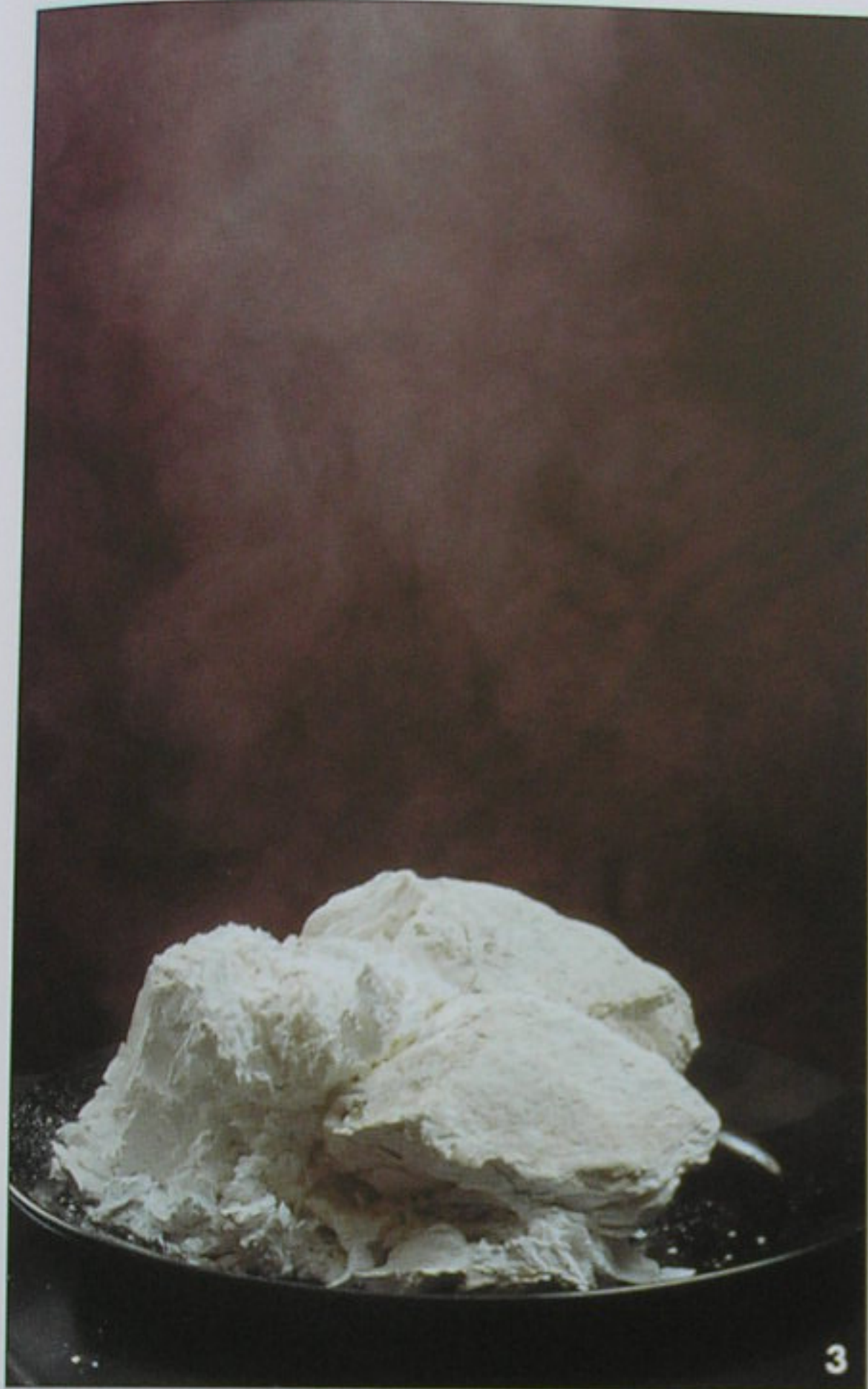
**2** Durch die Absorption quellen die Steine zu Pulverform und müssen möglichst rasch ausgewechselt werden. Je nach Feuchtigkeit kann dieser Prozess 2 Tage bis 12 Monate dauern.

**2** As quicklime absorbs humidity it disintegrates to powder and must be replaced immediately. This process may take anything between 2 days and 12 months depending on the level of humidity.

**2** Comme la chaux absorbe l'humidité, elle se désagrége et doit être remplacée immédiatement. La durée de ce processus varie entre 2 jours et 12 mois, selon l'humidité relative.

**2** Debido a su alto poder de absorción de la humedad, las piedras se hinchan y se pulverizan. Es conveniente cambiarlas lo más rápido posible. Este proceso depende de la humedad, puede durar de 2 días a 12 meses.





**3** Eindrücklich wird dieser Prozess, wenn kaltes Wasser den ungelöschten Kalksteinen beigelegt wird. Dabei entsteht Kalkhydrat;  $\text{CaO} + \text{H}_2\text{O} = \text{Ca}(\text{OH})_2 + \text{Wärme}$ . Selbst im kalten Zustand geben die Steine eine grosse Hitze ( $100^\circ\text{C}$ ) und Dampf ab. Ungelöschte Kalksteine dürfen deshalb nie mit nassen Händen angefasst werden: Verbrennungsgefahr!

**3** It is impressive to watch the reaction of cold water on quicklime. Calcium hydrate  $\text{CaO} + \text{H}_2\text{O} = \text{Ca}(\text{OH})_2 + \text{heat}$ . Although the quicklime is cold, considerable heat ( $100^\circ\text{C}$ ) and steam are emitted. One should therefore never touch quicklime with wet hands for risk of burning.

**3** Il est intéressant d'observer la réaction au moment où l'on ajoute de l'eau à la chaux vive, car celle-ci se transforme en hydrate de calcium.  $(\text{CaO} + \text{H}_2\text{O} = \text{Ca}(\text{OH})_2 + \text{chaleur})$ . Bien que la chaux soit froide, elle produit de la chaleur ( $100^\circ\text{C}$ ) et dégage de la vapeur. C'est la raison pour laquelle il ne faut jamais toucher de la chaux vive avec les mains mouillées: on risquerait de se brûler!

**3** Es impresionante observar la reacción química que ocasiona el agua fría a la cal. Hidrato de calcio  $\text{CaO} + \text{H}_2\text{O} = \text{Ca}(\text{OH})_2 + \text{calor}$ . Aunque las piedras estén frías un alto calor ( $100^\circ\text{C}$ ) y vapor es producido. Por esta razón nunca se debe tocar la cal con las manos mojadas ya que podría quemarse.

## SILICAGEL BLAU

**4** Silicagel blau sind Polymere der Kieselsäure, welche sich durch Wasserspaltung aus je zwei OH-Gruppen der Kieselsäure bilden. Der Feuchtigkeitsindikator wechselt je nach Wassergehalt die Farbe; Blau = trocken; Rosa = feucht.

## SILICAGEL BLUE

**4** Silica gels are polymers of silicic acid, separated off by water and formed from two hydroxide groups. The humidity indicator changes colour according to the water content; blue = dry, pink = humid.

## LE SILICAGEL BLEU

**4** Le silicagel bleu se compose de polymères d'acide de silicate séparés par l'eau et formés de deux groupes d'hydroxides. L'indicateur d'humidité change de couleur selon la teneur en eau. Bleu = sec, rose = humide.

## SILICAGEL AZUL

**4** Silicagel son polímeros del ácido silícico, se forman por eliminación de agua de cada dos grupos OH (Hidroxilos). El indicador de humedad cambia de color según el contenido de agua. Azul = seco, rosado = húmedo.



**5** Beim Wiedererhitzen im Backofen ( $150^\circ\text{C}$ ) oder im Mikrowellenofen werden die rosafarbenen Silicagel-Körner wieder blau und können somit wieder verwendet werden.

**5** The silicagel blue granules return to their original blue colour by heating in the oven at approx.  $150^\circ\text{C}$  and are therefore infinitely re-useable.

**5** En réchauffant les grains roses du silicagel bleu dans un four ( $150^\circ\text{C}$ ) ou dans un micro-ondes, ceux-ci reprennent leur couleur bleue et peuvent donc être réutilisés perpétuellement.

**5** Los granos vuelven a su color azul original, si son secados a una temperatura de aproximadamente  $150^\circ\text{C}$  en el horno o en un microondas. Los granos pueden ser reutilizados de forma ilimitada.



## LAGERUNG DES GEKOCHTEN ZUCKERS

Der gekochte Zucker kann monatelang in luftdichten Behältern oder Eimern aufbewahrt werden, vorausgesetzt, dass er vor Luftfeuchtigkeit geschützt ist. Wegen der hygroskopischen (wasseranziehenden) Eigenschaft des Zuckers darf die Luftfeuchtigkeit nicht höher als 50 bis 55 Prozent sein. Ferner muss man den Zucker vor hohen Temperaturen (Idealtemperatur 18 bis 22° C) schützen.

## STORING THE PREPARED SUGAR

The prepared sugar may be stored for months in air-tight containers or buckets providing it is protected from the humidity. Since the sugar is highly hygroscopic (attracts water) the humidity level should not rise above 50 to 55 per cent. Furthermore, the sugar should be protected from heat (ideal temperature 18 to 22° C).

## STOCKAGE DU SUCRE PRÊT AU FAÇONNAGE

Le sucre prêt au façonnage se conserve pendant des mois dans des boîtes ou seaux hermétiques, à condition qu'il soit protégé de l'humidité. Vu son caractère hygroscopique (il attire l'eau), l'humidité ne doit pas dépasser 50 à 55 pour cent. En outre, le sucre ne doit pas être exposé à des températures élevées (température idéale 18 à 22° C).

## ALMACENAMIENTO DEL AZÚCAR COCINADO

El azúcar ya preparado puede ser almacenado en recipientes y baldes herméticos durante meses a condición de que estén protegidos de la humedad. Ya que el azúcar es extremadamente higroscópica (atrae agua), la humedad ambiente no debe pasar de un 50 a 55 por ciento. También debe ser preservado de altas temperaturas (temperatura ideal de 18 a 22° C).



### MR. FABILO SAGT:

«Da die Kalksteine während des Aufquellens eine Unordnung beschieren, ist es von Vorteil, sie in tiefen Geschirren (mit Luftlöchern) zu halten.»

### MR. FABILO SAYS:

«Quicklime should be kept in deep containers (with air holes) to prevent untidiness when it disintegrates.»

### MR. FABILO DIT:

«La désagrégation de la chaux sème le désordre. Il est recommandé de garder les pierres à chaux dans des boîtes profondes pourvu de trous d'aération.»

### MR. FABILO DICE:

«Dado que las piedras calizas al hincharse producen desorden es conveniente mantenerlas en recipientes profundos.»



## FABILO SUGAR DROPS

Das Arbeiten mit Zucker ist eine echte Herausforderung an Ihre Kreativität. Für Ihren harten Einsatz ist nur das Beste gut genug. Mit den Fabilo Sugar Drops kommt Ihr Kunstwerk erst richtig zur Geltung – und das ohne stundenlanges Schwitzen über dem Herd.

Mit diesen Gedanken begannen wir 1991 mit der Forschung für ein Fertigprodukt. 1992 gelang es uns, die hohen Ansprüche an die Sugar Drops zu erfüllen. Heute sind sie in über 20 Ländern im täglichen Einsatz.

*Das Beste für Ihr Schaustück.*

## FABILO SUGAR DROPS

Working with sugar really challenges your creativity. Your hard work surely merits a readily-available, first-class product to bring out the best in your Work of Art – without slaving over the stove.

With this in mind, in 1991 we began researching into a convenience product. By 1992 the high demands of the Sugar Drops had been met. Today they are in daily use in over 20 countries.

*Simply the best for your show-piece.*

## FABILO SUGAR DROPS

Le travail avec le sucre met votre créativité au défi. Pour votre engagement, seul le meilleur en sera le garant. Les Fabilo Sugar Drops vous aideront à reproduire des copies saisissantes – sans transpirer à grosses gouttes.

En 1991, avec ces finalités à l'esprit, nous avons commencé la recherche d'un produit fini. En 1992, les Sugar Drops ont comblé nos espérances. Aujourd'hui, on s'en sert tous les jours dans plus de 20 pays.

*Le meilleur pour les pièces artistiques.*

## FABILO SUGAR DROPS

El trabajo con azúcar significa un verdadero desafío para su creatividad. Su esfuerzo y empeño merecen tan solo lo mejor. Utilizando los Fabilo Sugar Drops Ud. podrá realizar grandes obras y obtener los mejores resultados – sin pasar horas sudando frente a la hornilla.

Con estas ideas comenzamos 1991, con el desarrollo de un producto acabado. En 1992 logramos cumplir exitosamente con las exigencias puestas en los Sugar Drops. Actualmente los Fabilo Sugar Drops son utilizados diariamente en más de 20 países.

*Lo mejor para su pieza artística.*



**1** Qualitätskontrolle während der Produktion.

**1** Quality control during production.

**1** Contrôle de qualité pendant la production.

**1** Control de calidad durante la producción.



**2** Zuckerproduktion ohne Schwitzen! Und zwar rund 2 kg pro Minute.

**2** Producing sugar – not sweat! – at approximately 2 kg per minute.

**2** Production de sucre – sans transpirer. Et ça, à raison de 2 kg par minute.

**2** Producción de azúcar sin sudar! Aproximadamente 2 kg por minuto.



**3** Jedes Drop ein Kunstwerk für sich.

**3** Every drop a Work of Art.

**3** Chaque Drop est une Œuvre d'Art.

**3** Cada Drop una obra de arte.







## WEINSTEIN- SÄURE UND IHRE WICHTIGKEIT

**D**er Weinstein ist in reiner Form ein farbloses, sauer schmeckendes Kristall, das im Weintraubensaft als saures Kalziumsalz vorkommt. In der Zuckerartistik ist die Weinsteinsäure wegen ihres tiefen pH-Werts von grosser Bedeutung.

## TARTARIC ACID AND ITS IMPORTANCE

**I**n its pure state tartar is a colourless, bitter-tasting crystal found in grape juice as an acid calcium salt. It is very important in Sugar Artistic due to its low pH value.

## L'IMPORTANCE DE L'ACIDE TARTRIQUE

**L**e tartre brut est un cristal incolore, aigre au goût. On le trouve dans le jus de raisin comme sel de calcium. A cause de sa basse valeur pH, l'acide tartrique joue un rôle de grande importance dans le travail du sucre.

## EL ÁCIDO TARTÁRICO Y SU IMPORTANCIA

**E**l ácido tartárico puro es un cristal incoloro de sabor ácido, que se encuentra en forma de sales de calcio en el jugo de uvas. Es sumamente importante para el trabajo artístico en azúcar debido a su bajo valor de pH.

1



**1** Die Weinsteinkristalle werden in zirka 85° C heissem Wasser im Verhältnis 1:1 aufgelöst. In verschlossenen Flaschen kann die Lösung problemlos bis zu einem Jahr aufbewahrt werden.

Die aufgelöste Weinsteinsäure zählt zu den wichtigsten Zutaten beim Zubereiten der Grundmasse. Wird zu früh oder zu spät, zu wenig oder zu viel von der Säure beigelegt, so zieht dies gravierende Folgen nach sich.

**1** The tartaric crystals are dissolved in hot water (approx. 85° C) at a ratio of 1:1. The solution may be stored for up to one year in sealed bottles. Soluble tartaric acid ranks amongst the most important ingredients in the preparation of the basic mixture. It is crucial that the exact amount be added at the correct time.

**1** On dissout les cristaux tartriques dans de l'eau chaude à environ 85° C à un rapport de 1:1. Mise en bouteilles, la solution se conserve à peu près un an. La solution dissoute est considérée comme un ingrédient essentiel à la préparation du sucre. Ajouter de l'acide tartrique trop tôt ou trop tard ainsi que trop ou pas assez, aurait de fâcheuses conséquences.

**1** Los cristales tartáricos son disueltos en proporcion 1:1 en agua caliente, aproximadamente 85° C. La solución puede ser almacenada en botellas bien selladas durante un año. Cuenta como ingrediente de suma importancia en la preparación de la masa base. Si la solución es agregada demasiado pronto o demasiado tarde o en cantidad incorrecta se producirán graves consecuencias.

## SO WIRKT DIE SÄURE

**2** Die Säure spaltet einen Teil der Zuckermenge in Fructose und Glukose. Diese Inversion verzögert die Rekristallisation (Absterben) oder schliesst sie aus.

## THE ACID TAKES EFFECT

**2** The acid inverts (splits) part of the sugar into fructose and glucose. This inversion delays or excludes recrystallisation.

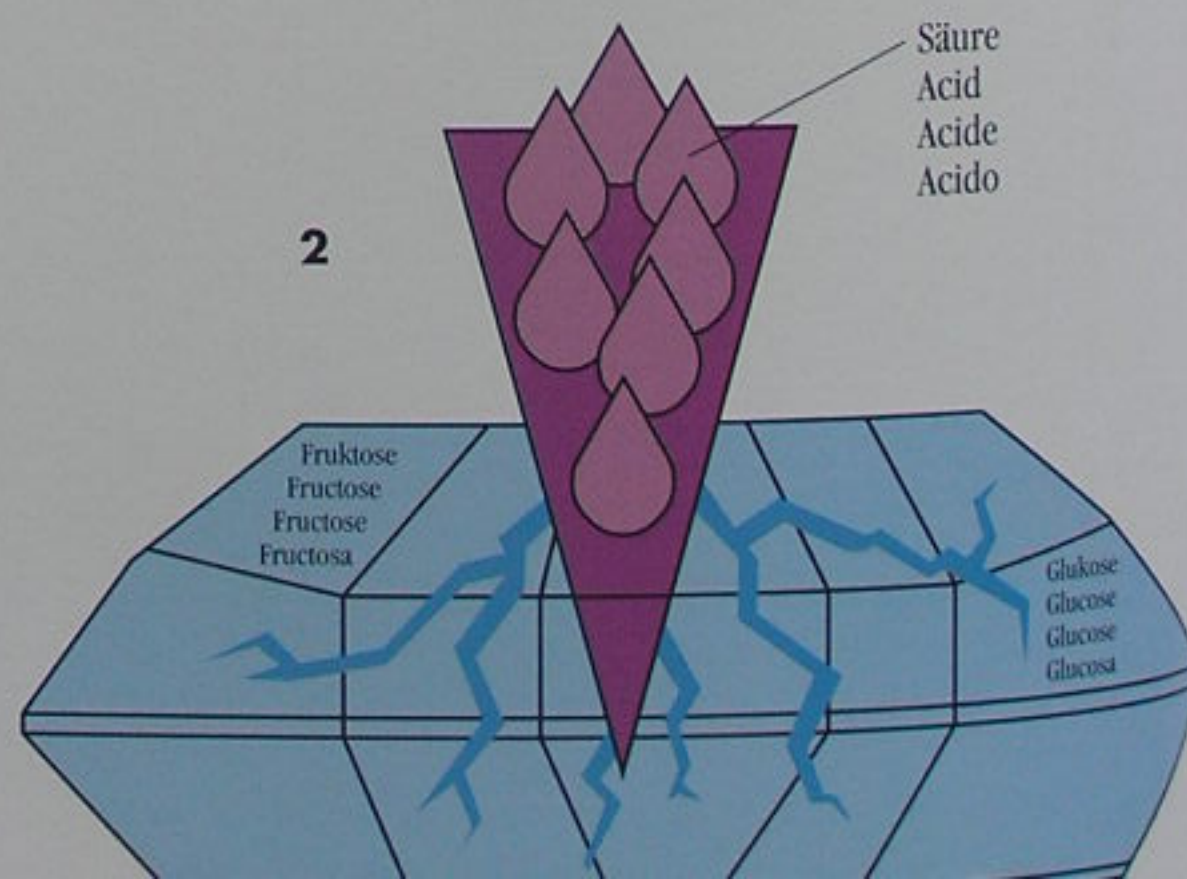
## L'ACIDE ET SON EFFET

**2** L'acide divise une part du sucre en fructose et glucose. Cette inversion ralentit ou empêche la cristallisation.

## EL ÁCIDO Y SU EFECTO!

**2** El ácido divide una parte del azúcar en fructosa y glucosa. Esta inversión retarda o evita por completo la recristalización.

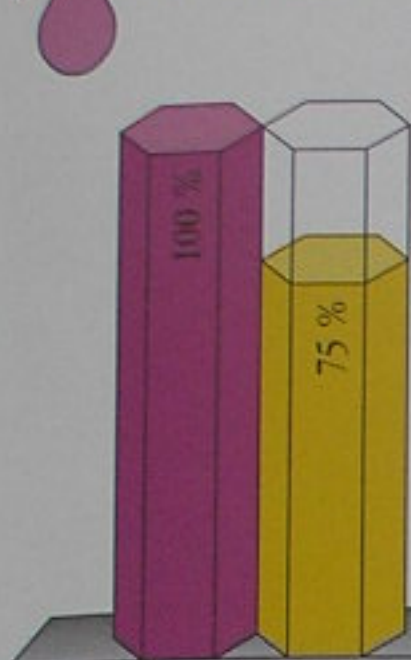
2





### Pro Kilogramm Zucker

0 = Weinsteinsäure

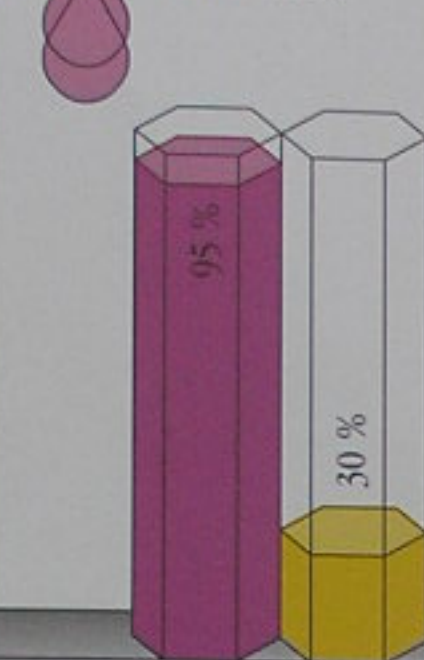


- Zuckerziehen- und Blasen
- Zuckergiessen

Gegossene Figuren sind weniger auf Rekristallisation anfällig, da sie nach dem Ausgiessen nicht mehr bearbeitet werden.

### Per kilogramme sugar

15 = Tartaric Acid

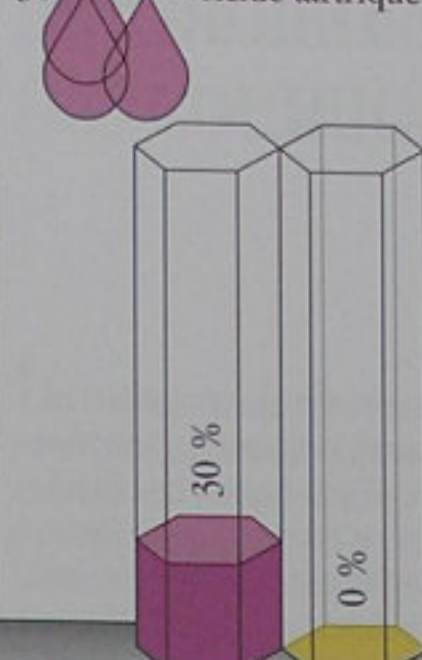


- Sugar pulling and blowing
- Sugar casting

Cast figures are less susceptible to recrystallisation as they are not handled after casting.

### Par kilogramme de sucre

30 = Acide tartrique

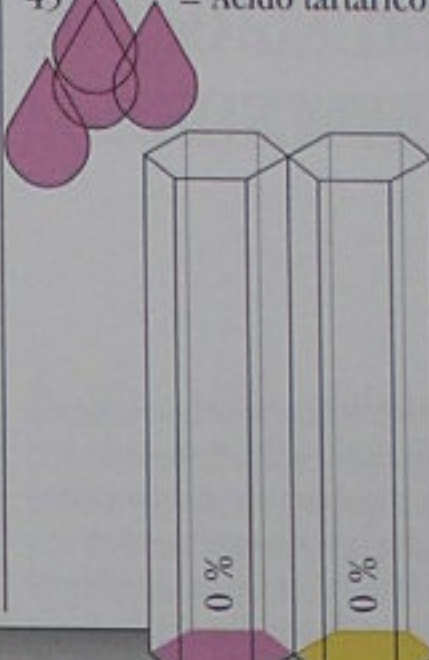


- Tirage et soufflage
- Coulage du sucre

Les figures coulées sont moins susceptibles de recrystallisation, car elles ne seront plus utilisées pour un façonnage ultérieur.

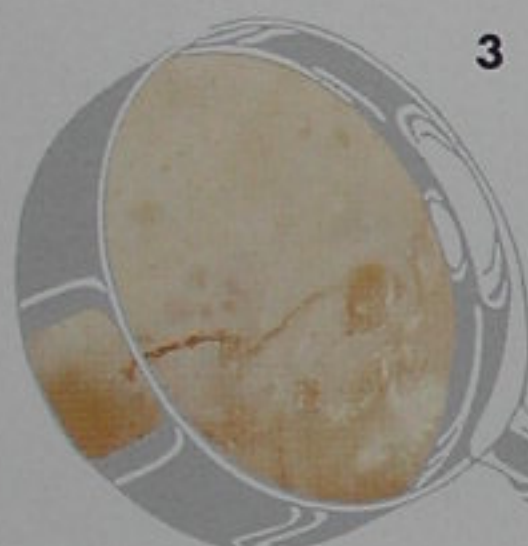
### Por 1 kilogramo de azúcar

45 = Acido tartárico



- Estirado y soplado del azúcar
- Azúcar colado

Piezas coladas son menos susceptibles a la recrystalización, ya que no se trabajan más después de ser coladas.



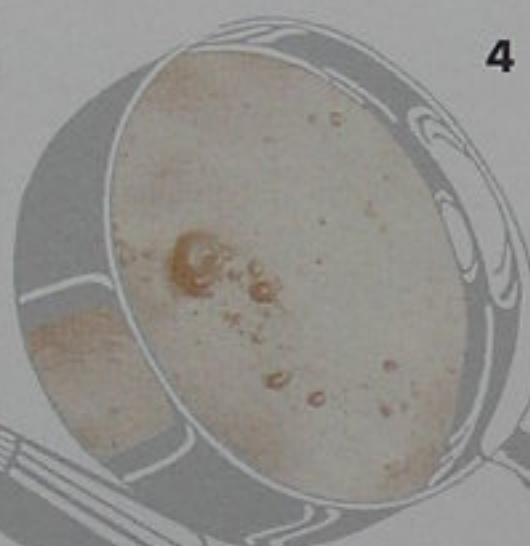
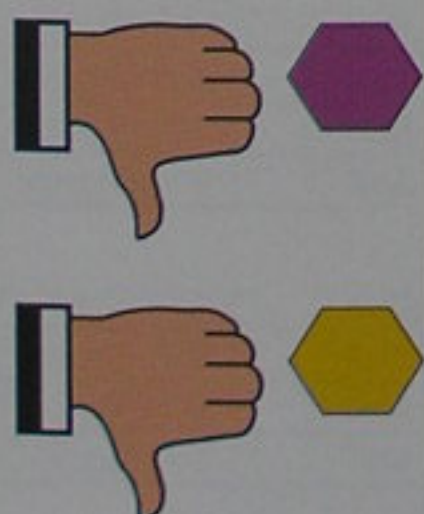
3

3 Beim Wiedererwärmen des Zuckers rekristallisiert er unverzüglich.

3 On re-heating the sugar it recrystallises immediately.

3 Le sucre se recrystallise lorsqu'on le réchauffe.

3 Al recalentar el azúcar este se recrystaliza inmediatamente.



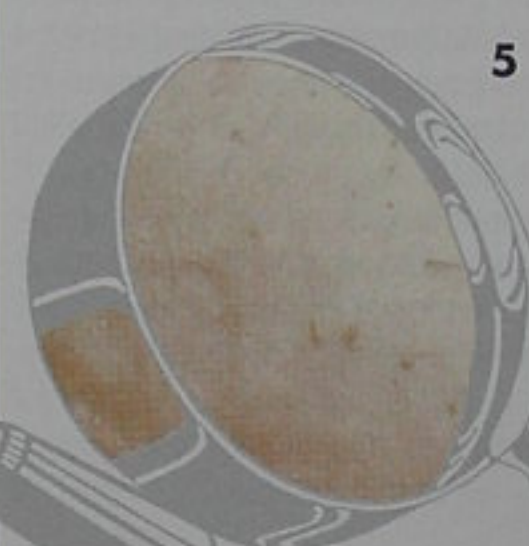
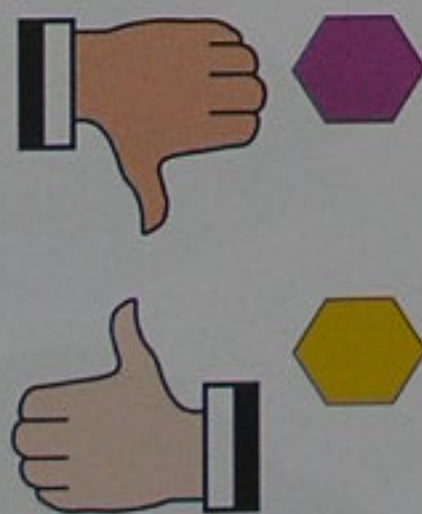
4

4 Man kann ihn bereits ziehen und blasen, die Rekristallisation innert weniger Stunden ist jedoch unvermeidlich.

4 It is possible to pull and blow the sugar. Recrystallisation after a few hours is, however, inevitable.

4 Bien que pouvant tirer et souffler le sucre, on ne peut éviter la recrystallisation qui se fait en quelques heures.

4 Es posible estirarlo o soplarlo, pero la recrystalización algunas horas más tarde es inevitable.



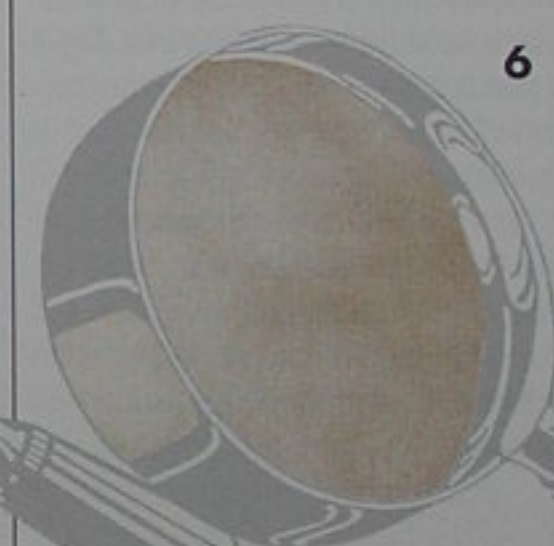
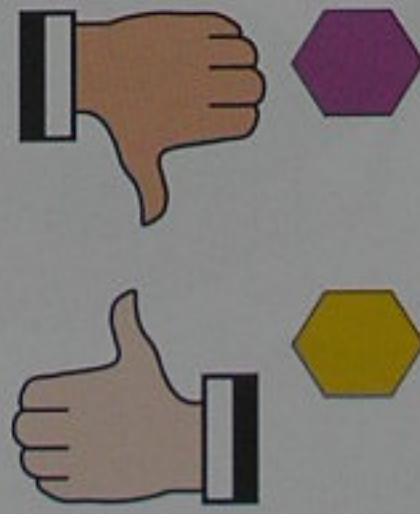
5

5 Nach mehreren Stunden Ziehen und Blasen sind die ersten Rekristallisationszeichen sichtbar.

5 After several hours pulling and blowing the first signs of recrystallisation are visible.

5 Après plusieurs heures de tirage et de soufflage, on observera les premiers indices d'une recrystallisation.

5 Después de unas horas estirando y soplando el azúcar, aparecen las primeras señales de recrystalización.



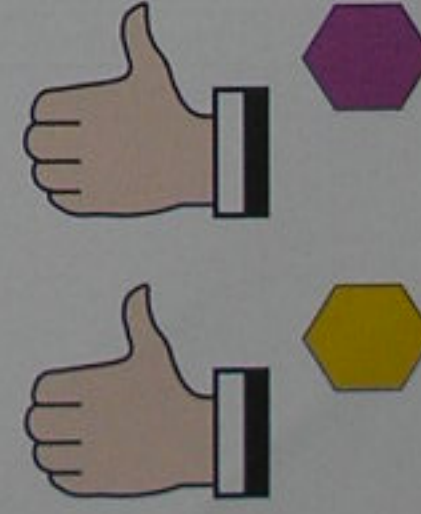
6

6 Perfekte Struktur des Zuckers, selbst nach mehreren Stunden Ziehen und Blasen.

6 Perfect structure in the sugar even after several hours pulling and blowing.

6 Structure parfaite même après plusieurs heures de tirage et de soufflage.

6 Estructura impecable del azúcar incluso después de varias horas de soplado y estirado.





## KURZE EIN- FÜHRUNG IN DIE FARBENLEHRE

Die Farbenlehre besteht aus den **Primärfarben** Gelb, Rot und Blau, die nicht durch Mischen mit anderen Farben erzeugt werden können. Das Zusammenmischen von gleichen Teilen der Primärfarben ergibt Schwarz. Die **Sekundärfarben** Orange, Violett und Grün entstehen durch Mischen zweier Primärfarben, z.B. Gelb und Blau = Grün. Alle Verbindungen der **Komplementärfarben**, d.h. Farben, die im Farbkreis gegenüberliegen wie Gelb-Violett, Rot-Grün und Blau-Orange, geben harmonische und spannungsvolle Farbklänge. Mit Schwarz und Weiss hellen wir die Farben auf oder machen sie dunkler; sie brechen die reine Farbtintensität. Mischen wir eine Primärfarbe mit der zugehörigen Sekundärfarbe, entsteht eine **Tertiärfarbe**. Diese Mischfarben enthalten alle Abstufungen von Goldgelb bis Orange, von Krapprot über Purpur bis Violett und von tiefem Blaugrün bis Türkis.

## EXTRACT ON THE THEORY ON COLOUR

The theory on colour consists of the **primary colours**, yellow, red and blue, which cannot be obtained by mixing other colours. By mixing equal parts of the primary colours black is produced. The **secondary colours**, orange, violet and green are a result of mixing two primary colours, e. g. yellow and blue = green. Every combination of the **complementary colours**, i. e. colours facing each other in the colour circle such as yellow-violet, red-green and blue-orange, produce harmonious and exciting colour tones. Black and white simply darken and lighten the colours, they break up the pure colour intensity. By mixing a primary colour with a secondary colour deriving from it **tertiary colours** are produced. These colour mixtures contain every shade from gold-yellow to orange, from scarlet to purple to violet and from deep blue green to turquoise.

Gelb	75 %	Grün	25 %
Yellow	75 %	Green	25 %
Jaune	75 %	Vert	25 %
Amarillo	75 %	Verde	25 %

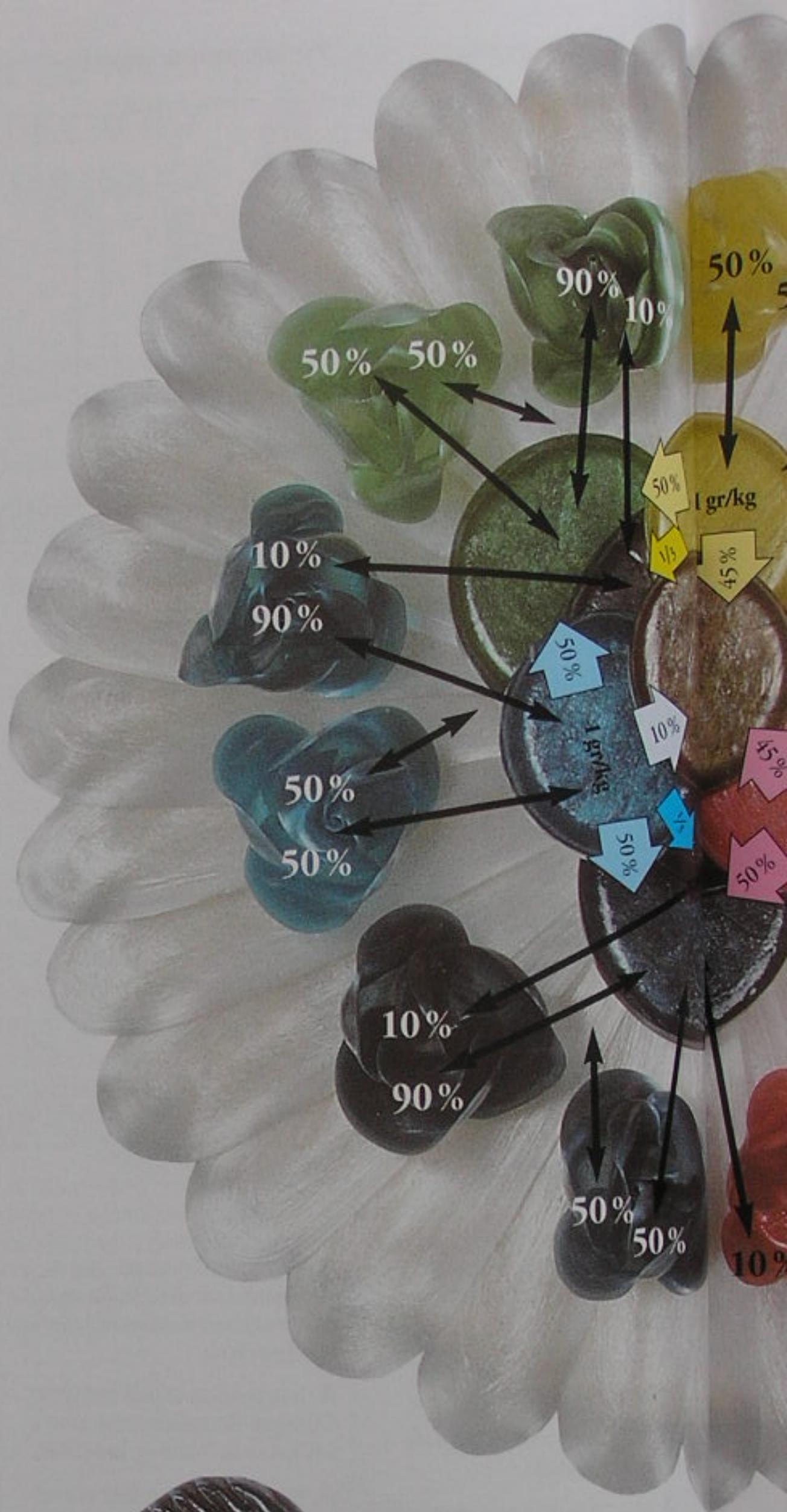
Gelb	25 %	Grün	75 %
Yellow	25 %	Green	75 %
Jaune	25 %	Vert	75 %
Amarillo	25 %	Verde	75 %

Blau	25 %	Grün	75 %
Blue	25 %	Green	75 %
Bleu	25 %	Vert	75 %
Azul	25 %	Verde	75 %

Blau	25 %	Violett	75 %
Blue	25 %	Violet	75 %
Bleu	25 %	Violet	75 %
Azul	25 %	Violeta	75 %

Blau	75 %	Violett	25 %
Blue	75 %	Violet	25 %
Bleu	75 %	Violet	25 %
Azul	75 %	Violeta	25 %

Blau	75 %	Grün	25 %
Blue	75 %	Green	25 %
Bleu	75 %	Vert	25 %
Azul	75 %	Verde	25 %



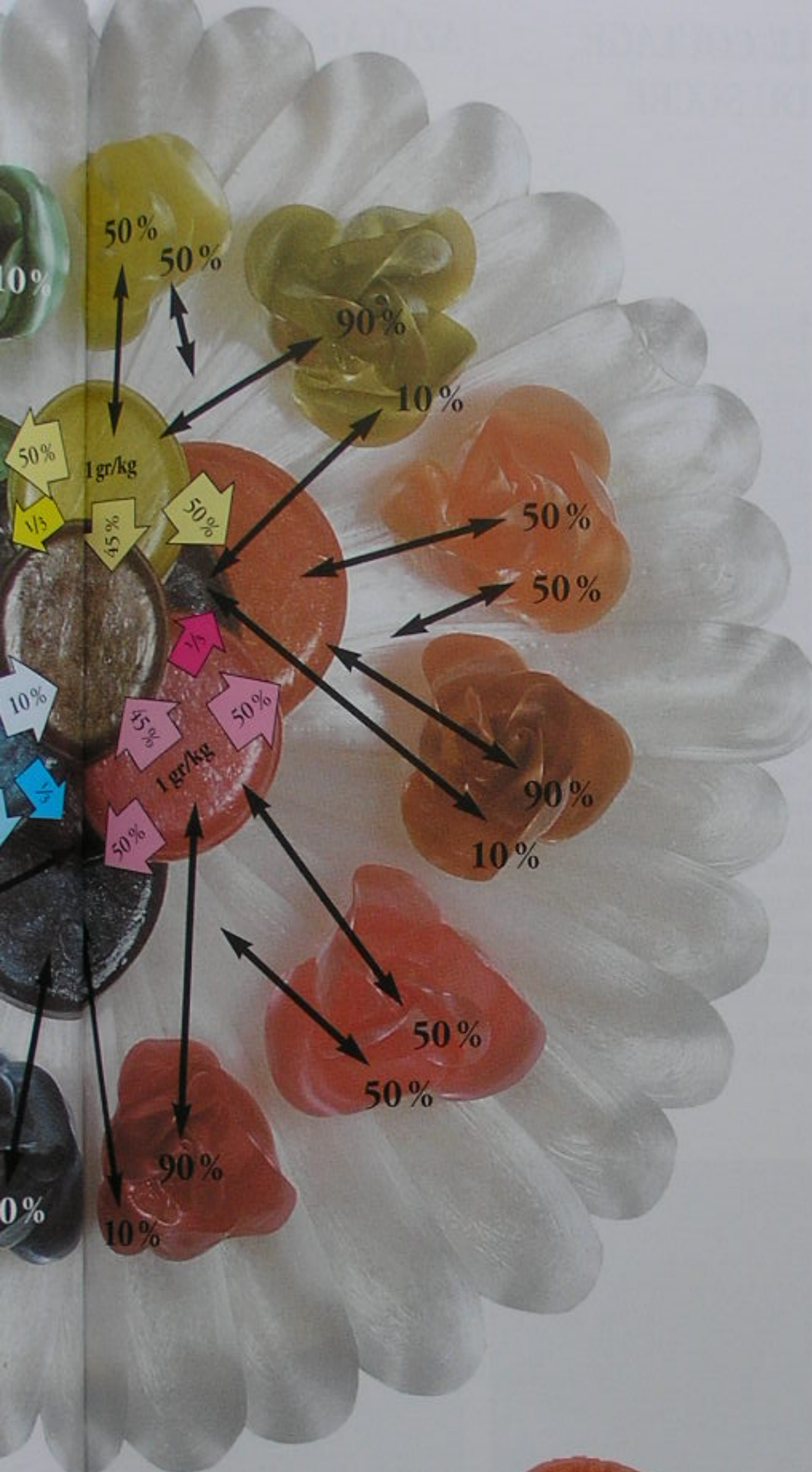


## EXTRAIT DE LA THÉORIE DES COULEURS

## RESUMEN SOBRE LA TEORIA DE LOS COLORES

Les couleurs sont constituées de **couleurs primaires** (jaune, rouge et bleu) qui ne peuvent être obtenues en mélangeant d'autres couleurs. Le mélange de parties égales des couleurs primaires donne du noir. On obtiendra les **couleurs secondaires** (orange, violet, et vert) en mélangeant deux couleurs primaires, par exemple bleu et jaune = vert. Toutes les compositions de **couleurs complémentaires**, c'est-à-dire quand on oppose les couleurs qui se trouvent dans le cercle de couleurs, comme jaune-violet, rouge-vert, bleu-orange, donnent des tons joyeux et harmonieux. Avec du blanc ou du noir, nous rendons les couleurs plus claires ou plus foncées; vous brisez l'intensité de la couleur primaire. Si nous mélangeons une couleur primaire avec une couleur secondaire, nous obtiendrons une **couleur tertiaire**. Ces mélanges de couleurs contiennent presque tous les tons, allant du jaune doré à l'orange, de l'alizarine au pourpre, au violet et du bleu-vert foncé au turquoise.

La ciencia del color se basa en los **colores primarios**, amarillo, rojo y azul, que no pueden obtenerse por la mezcla de otros colores. Mezclando los colores primarios, en igual cantidad se obtiene negro. Los **colores secundarios**, anaranjado, violeta y verde son obtenidos al mezclar dos colores primarios por ejemplo amarillo + azul = verde. Todas las combinaciones de los **colores complementarios**, es decir de los colores que se oponen exactamente en el círculo de los colores, como amarillo-violeta, rojo-verde y azul-anaranjado, dan tonalidades armoniosas y de gran efecto. Utilizando negro y blanco podemos aclarar u oscurecer estos colores; refractan la intensidad de los colores puros. Si se mezcla un color primario con el correspondiente color secundario resulta un **color terciario**. Estos colores abarcan todos los tonos desde el amarillo dorado hasta anaranjado, del rojo vivo pasando por purpura al violeta y del verde azulado intenso hasta el turquesa.



%  
%  
%  
%  
%  
%  
%  
%

Rot	75 %	Orange	25 %
Red	75 %	Orange	25 %
Rouge	75 %	Orange	25 %
Rojo	75 %	Anaranjado	25 %

Rot	75 %	Violett	25 %
Red	75 %	Violet	25 %
Rouge	75 %	Violet	25 %
Rojo	75 %	Violeta	25 %

Rot	25 %	Violett	75 %
Red	25 %	Violet	75 %
Rouge	25 %	Violet	75 %
Rojo	25 %	Violeta	75 %



Gelb	75 %	Orange	25 %
Yellow	75 %	Orange	25 %
Jaune	75 %	Orange	25 %
Amarillo	75 %	Anaranjado	25 %

Gelb	25 %	Orange	75 %
Yellow	25 %	Orange	75 %
Jaune	25 %	Orange	75 %
Amarillo	25 %	Anaranjado	75 %

Rot	25 %	Orange	75 %
Red	25 %	Orange	75 %
Rouge	25 %	Orange	75 %
Rojo	25 %	Anaranjado	75 %



# DAS ZUCKER- GIESSEN

Das Zuckergießen zählt zu den wichtigsten Techniken, da es dem Schaustück sofort Volumen verleiht. Hintergründe, Böden und Stützen werden immer gegossen. Um interessante Effekte zu erzielen, werden bei der Herstellung verschiedene Hilfsmittel verwendet. Ein rein gegossenes Schaustück erfordert ein Minimum an Fertigkeit und präsentiert sich dank seiner Grösse trotzdem ausgezeichnet. Kombiniert man Ziehen und Blasen, kann man die Wirkung enorm steigern. Obschon das Rezept für das Zuckergießen identisch ist mit jenem für das Ziehen und das Blasen (siehe Seiten 32 bis 33), empfehlen wir das Kochen bei höherer Temperatur (2 bis 3° C), um dem Zucker eine grössere Stabilität zu verleihen.

## KLARES GIESSEN

1 Bei 110° R (138° C) wird die gewünschte Lebensmittelfarbe beigefügt, ohne das Thermometer zu entfernen.

## CLEAR SUGAR

1 Add the required food colouring at 110° R (138° C) without removing the thermometer.

## LE SUCRE CLAIR

1 A 110° R (138° C), ajouter le colorant alimentaire désiré, sans retirer le thermomètre.

## COLADO TRANSLÚCIDO

1 Sin retirar el termómetro, es agregado el colorante alimenticio al alcanzar los 110° R (138° C).

2 Die Pfanne bei 120° R (150° C) entfernen und in einem Wasserbad abschrecken.

Sugar casting is a useful technique in that it immediately gives the showpiece volume. Backgrounds, bases, supports are always cast using various aids to create interesting effects. A cast showpiece on its own requires little skill and yet presents well thanks to its size. However, combined with sugar pulling and blowing one can increase its effect. Although the recipe for casting sugar is identical to that for pulling and blowing sugar (see pages 32 to 33), it is advisable to boil the sugar 2 to 3° higher to allow it to become more stable.



2 Remove the pan at 120° R (150° C) and submerge in bain-marie.

2 Retirer le poêlon et laisser refroidir à 120° R (150° C) dans un bain-marie.

2 Retirar la cacerola al alcanzar los 120° R (150° C) y enfriarla rápidamente al baño María.

# DU SUCRE

Le coulage du sucre est une technique importante, car elle donne immédiatement du volume à la pièce montée. Les arrières, les fonds comme les supports sont toujours coulés. Pour permettre de beaux effets, on utilisera différents moyens. Une pièce montée, entièrement coulée, exige un minimum de savoir-faire. Grâce à sa grandeur, la pièce montée est idéale pour la présentation (quand il y a un grand buffet, par exemple). Combiné avec le soufflé et le tirage du sucre, l'effet peut même doubler. Bien que la recette pour le coulage du sucre soit identique à celle du soufflé et tirage (voir pages 32 à 33), il est conseillé d'élever la température de cuisson (approx. 2 à 3° C). Ainsi le sucre aura une plus grande fermeté.



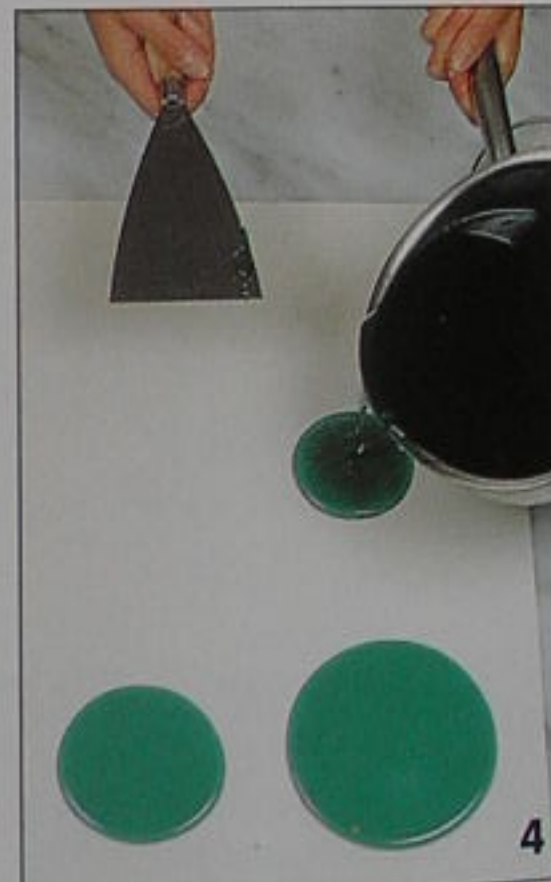
3 40 Tropfen Weinsteinsäure pro Kilogramm zusetzen und gut mischen. Die Säure 3 bis 4 Minuten wirken lassen.

3 Add 40 drops tartaric acid per kilogramme, mix well and allow it to take effect for 3 to 4 minutes.

3 Mettre 40 gouttes d'acide tartrique par kilogramme de sucre et bien mélanger. Laisser agir pendant 3 à 4 minutes.

3 Agregar 40 gotas de ácido tartárico por cada kilogramo de azúcar y mezclar bien. Dejar actuar el ácido unos 3 o 4 minutos.

El colado del azúcar es una técnica sencilla pero importante, ya que le presta inmediatamente cierto volumen a la pieza terminada. Fondos, bases y soportes siempre son colados. Para obtener efectos impresionantes son utilizados diferentes medios suplementarios. Una pieza realizada tan sólo en azúcar colado no requiere gran habilidad, aunque no obstante impresiona considerablemente gracias a su tamaño. La pieza cobra aún más prestigio al combinarla con trabajos hechos en azúcar estirado o soplado. Aunque la receta para el azúcar colado es la misma que la del soplado o estirado (ver páginas 32 a 33), un cocinado a temperaturas más altas (2 a 3° C) es conveniente, el azúcar obtiene así una mayor estabilidad.



4 Die gewünschte Form auf einer Giessmatte oder auf geöltem Marmor ausgiessen.

4 Cast required shapes on a casting mat or oiled marble.

4 Couler la forme désirée sur le marbre huilé ou la toile antiadhésive.

4 Vertir el azúcar en la forma deseada sobre la esterilla para el colado o sobre el mármol ligera-



## GESCHLÄMMTES ZUCKER

Wir empfehlen 5 bis 10 g Calciumcarbonat pro Kilogramm Zucker.

## OPAQUE SUGAR

Wir empfehlen 5 bis 10 g Calciumcarbonat pro Kilogramm Zucker.

## OPACO COULAGE

Nous recommandons de 5 à 10 g de calcium carbonate par kg de sucre.

## OPACO COLADO

Recomendamos agregar de 5 a 10 g de carbonato de calcio por kilogramo de azúcar.

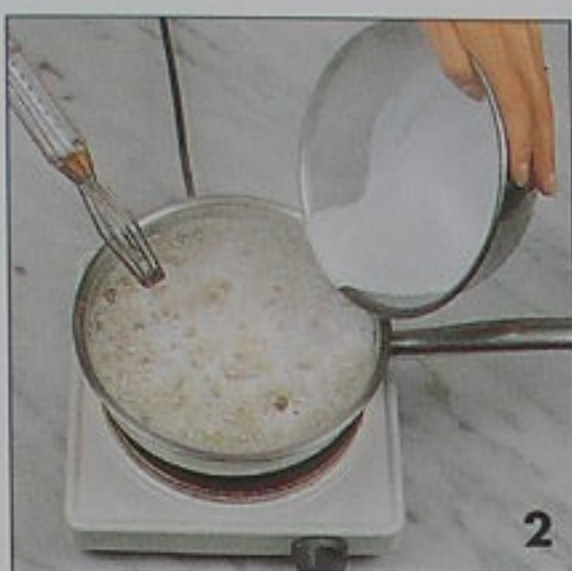


**1** Calciumcarbonat mit Wasser anrühren (1:4).

**1** Mix the calcium carbonate with water (1:4).

**1** Mélanger le calcium carbonate avec l'eau (1:4).

**1** Mezclar el carbonato de calcio con agua (1:4).



**2** Bei 110° R (138° C) das vorbereitete Calciumcarbonat beifügen. Dazu kurz das Thermometer entfernen.

**2** Remove the thermometer at 110° R (138° C) and add the prepared calcium carbonate.

**2** Retirer le thermomètre à 110° R (138° C) et ajouter le calcium carbonate préparé.

**2** A 110° R (138° C) agregar el carbonato de calcio preparado. Retirar el termómetro de la cacerola.



**3** Bei 115° R (144° C) wird die gewünschte Lebensmittelfarbe beigegeben.

**3** Add the required food colouring at 115° R (144° C).

**3** A 115° R (144° C), ajouter le colorant alimentaire désiré.

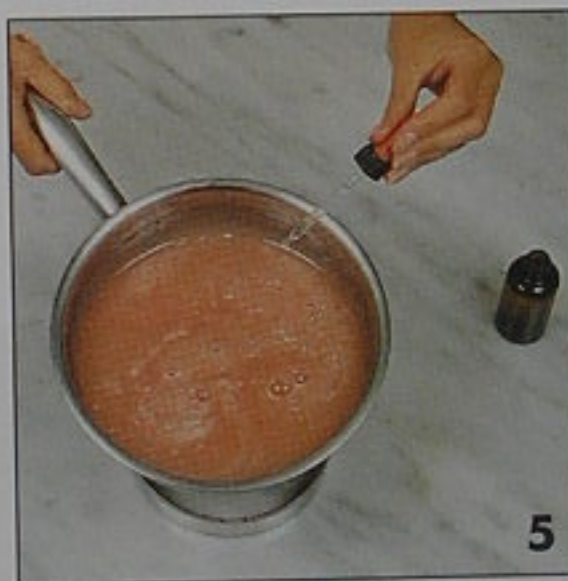
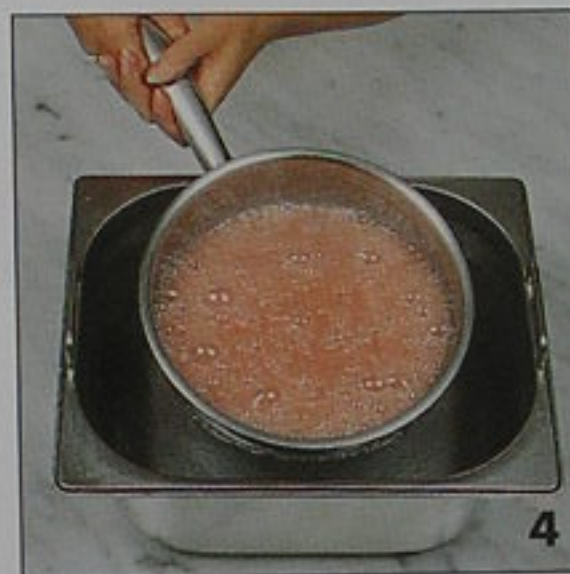
**3** A 115° R (144° C) se añade el colorante alimenticio.

**4** Die Pfanne bei 120° R (150° C) entfernen und in einem Wasserbad abschrecken.

**4** Remove the pan at 120° R (150° C) and submerge in bain-marie.

**4** A 120° R (150° C), retirer le poêlon et laisser refroidir dans un bain-marie.

**4** Retirar la cacerola al alcanzar los 120° R (150° C) y enfriar rápidamente al baño María.

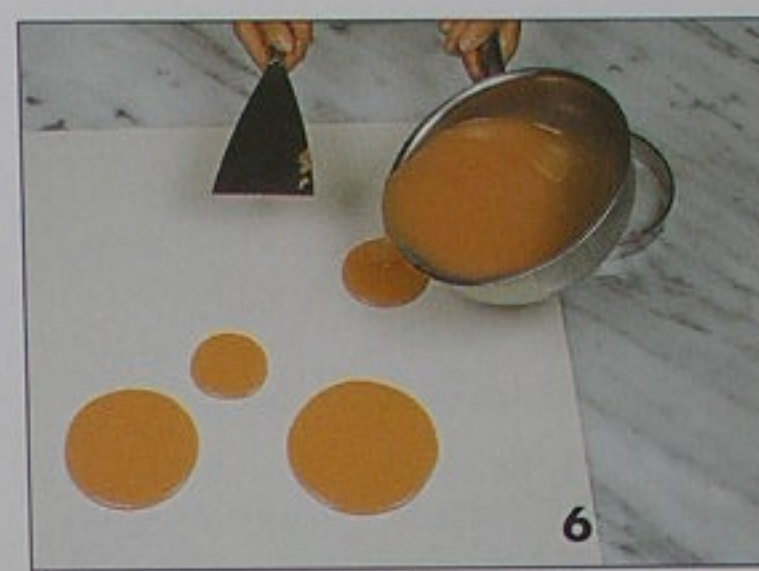


**5** 40 Tropfen Weinsteinsäure pro Kilogramm zusetzen, gut mischen und kurz warten, bis sich die Blasen aufgelöst haben.

**5** Add 40 drops tartaric acid per kilogramme, mix well and wait a short while until the bubbles have dispersed.

**5** Ajouter 40 gouttes d'acide tartrique, bien mélanger et par kilogramme de sucre et bien attendre un petit moment jusqu'à ce que les bulles disparaissent.

**5** Agregar 40 gotas de ácido tartárico por kilogramo de azúcar, mezclar bien y esperar hasta que las burbujas hayan cesado.

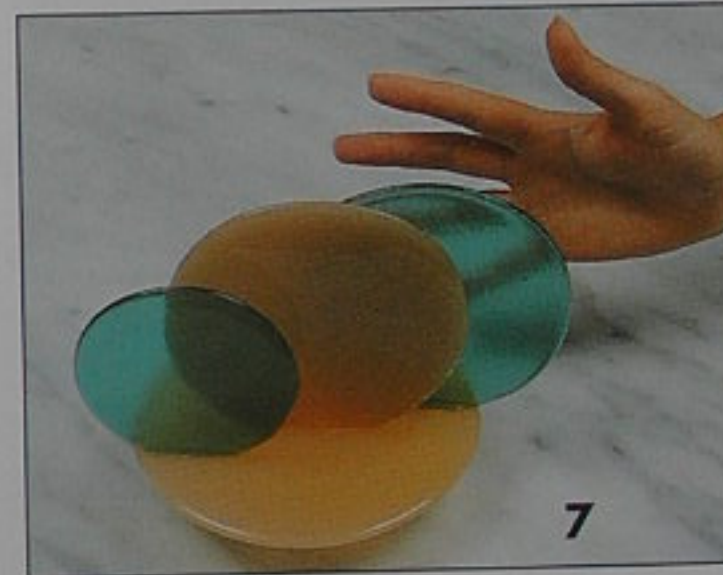


**6** Die gewünschte Form auf eine Giessmatte oder geölten Marmor ausgießen.

**6** Cast required shapes on casting mat or oiled marble.

**6** Couler la forme voulue sur une toile antiadhésive ou sur du marbre huilé.

**6** Vertir el azúcar en forma deseada sobre la esterilla para el colado o el mármol ligeramente engrasado.



**7** Unterschied zwischen klarem und geschlammtem Zucker.

**7** The difference between clear and opaque sugar.

**7** La différence entre le sucre clair et le sucre opaque.

**7** Diferencia entre azúcar colado translúcido y opaco.



## MARMORIERTES GIESSEN

**1** Geschlammten Zucker auf 120° R (150° C) kochen und in einem Wasserbad abschrecken.

## MARBLE SUGAR

**1** Boil the opaque sugar to 120° R (150° C) and submerge in bain-marie.

## SUCRE MARBRÉ

**1** Faire bouillir le sucre opaque à une température de 120° R (150° C) et laisser refroidir dans un bain-marie.

## COLADO MÁRMOL

**1** Cocinar el azúcar opaco a 120° R (150° C) y enfriar al baño María.



**2** 40 Tropfen Weinsteinsäure pro Kilogramm zusetzen und gut mischen.

**2** Add 40 drops tartaric acid per kilogramme and mix well.

**2** Ajouter 40 gouttes d'acide tartrique par kilogramme et bien mélanger.

**2** Agregar 40 gotas de ácido tartárico por kilogramo de azúcar y mezclar bien.

**4** Die Pfanne vorsichtig sautieren, um ein leichtes Mischen der Farben zu erreichen.

**4** Gently rock the pan to and fro to mix the colours slightly.

**4** Remuer le poêlon délicatement pour que les couleurs se mélangent.

**4** Mover sutilmente la cacerola para mezclar ligeramente los colores.



**3** Ein paar Tropfen verschiedener Lebensmittelfarben willkürlich beifügen.

**3** Dot with different food colourings at random.

**3** Ajouter quelques gouttes de colorants alimentaires.

**3** Añadir un par de gotas de colorantes distintos.



**6** Der Marmoreffekt wird mit einer kreisenden Gabel verstärkt.

**6** Lightly draw circles with a fork to emphasize the swirl effect.

**6** Tracez des cercles avec une fourchette pour accentuer l'effet du marbre.

**6** Dibuje suavemente círculos con un tenedor, para intensificar el efecto mármol.



**5** Die gewünschte Form auf eine Giessmatte oder auf geölten Marmor ausgießen.

**5** Cast required shapes on casting mat or oiled marble.

**5** Couler la forme voulue sur une toile antiadhésive ou sur du marbre huilé.

**5** Vertir al azúcar en forma deseada sobre la esterilla para el colado o el mármol ligeramente engrasado.



## ABGRENZENDES GIESSEN

1 Die Praxis verlangt häufig, dass spezielle Formen aus Zucker gegossen werden. Es gibt eine Reihe von Hilfsmitteln, die dabei nützlich sind.

## SPECIFIC SHAPES

1 It is often necessary to cast a particular shape in sugar. There are a whole range of aids available to help achieve this.

## LE COULAGE PARTICULIER

1 Dans la pratique, on est souvent obligé de couler des formes particulières. Il existe beaucoup de possibilités qui peuvent nous rendre service.



2 Beim Gießen mit Ringen oder Metallstäben müssen diese auf der Innenseite gut geölt werden.

2 When casting in rings or metal rods they should be well greased on the inner rim.

2 Au cas où l'on coulerait avec des emporte-pièces ou des baguettes métalliques, il faudra veiller à ce que leur côté intérieur soit bien huilé.

2 Es sumamente importante al colar el azúcar en moldes de metal o en varillas de metal, que estos estén bien engrasados.

4 Plastilin erweist sich als eine wirtschaftliche Alternative, die nicht nur preiswert, sondern auch wiederverwertbar ist. Plastilin 1 cm dick auf dem Marmor ausrollen.

4 Plasticine proves an economical alternative; not only is it inexpensive, but also re-useable. Roll out the plasticine 1 cm thick on the marble.

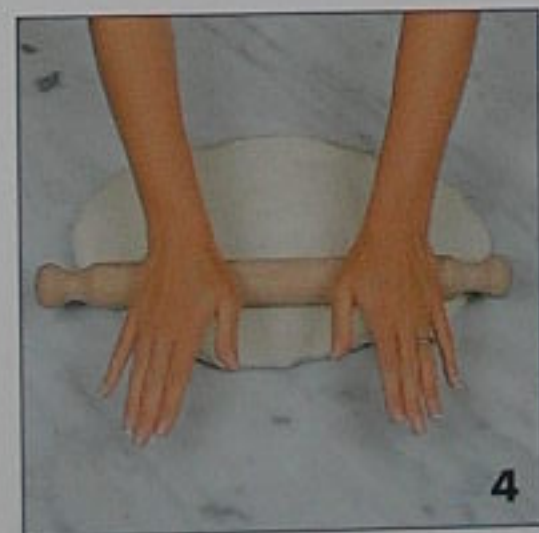


3 Dies vereinfacht das Entfernen der Ringe nach dem Abkühlen der gegossenen Teile.

3 This facilitates the removal of the rings when the cast pieces have cooled down.

3 Cela facilite le démontage des emporte-pièces après le refroidissement des pièces coulées.

3 Facilitará la remoción de la pieza colada después de su enfriamiento.



4 La plastiline vaut comme alternative économique qui n'est pas uniquement bon marché, mais aussi réutilisable. Rouler la plastiline sur le marbre sur une épaisseur de 1 cm.

4 La plastilina sirve como alternativa económica, no solo es barata sino que también puede ser reutilizada. Estirar la plastilina con un espesor de 1 cm.

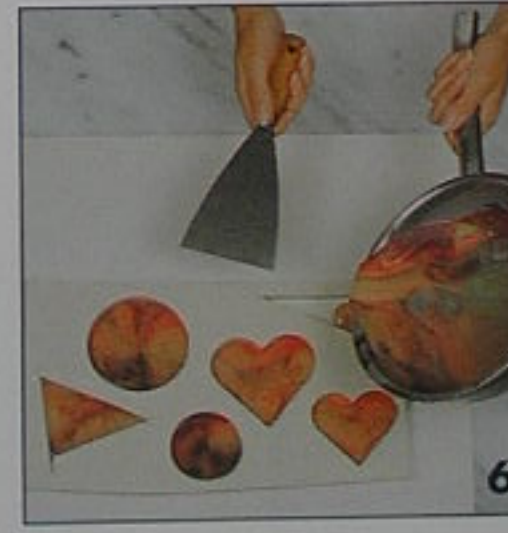


5 Zuerst die gewünschte Schablone ausschneiden, bevor das Plastilin auf die Giessmatte gelegt wird. Die Innenseiten gut ölen.

5 Cut the required templates before transferring to the casting mat. Grease the inner edges well.

5 Couper les patrons désirés avant de poser la plastiline sur la toile antiadhésive. Ensuite, bien huiler les côtés intérieurs.

5 Seleccionar y cortar el patrón, antes de colocarlo sobre la esterilla para colado. Engrasar bien los bordes internos.



6 Die Formen können mit klarem, geschlämmtem oder marmoriertem Zucker gegossen werden.

6 Cast the shapes in clear, opaque or marble sugar.

6 Les formes peuvent être coulées avec du sucre clair, du sucre opaque ou du sucre marbré.

6 Las formas pueden ser llenadas con azúcar translúcida, opaco o marmórea.

## COLADO EN MOLDE

1 Muchas veces es necesario realizar trabajos en formas o siluetas específicas. Existe un gran número de materiales distintos, que nos pueden servir de ayuda para este tipo de trabajo.



7 Plastilinreste können problemlos mit einem feuchten Tuch vom Rand entfernt werden, sofern diese gut geölt worden sind.

7 Any plasticine remaining may be easily removed with a damp cloth, providing you have greased sufficiently.

7 Avec un chiffon humide, retirer les restes de plastiline qui partent facilement s'ils ont été bien huilés.

7 Restos de plastilina pueden ser fácilmente removidos de los bordes con un paño húmedo, siempre y cuando hayan sido bien engrasados.



8 MR. FABILO SAGT:  
«Mit zuwenig Öl nimmt das Zuckergießen ein böses Ende!»



8 MR. FABILO SAYS:  
«Too little oil will land you in a sticky situation!»

8 MR. FABILO DIT:  
«Vous le payerez cher si vous n'utilisez pas assez d'huile!»

8 MR. FABILO DICE:  
«Lo pagara caro si no utiliza suficiente aceite!»



## DAS GIESSEN AUF ALUMINIUMFOLIE UND BACKFOLIE

**1** Aluminiumfolie und Backfolie eignen sich ausgezeichnet, um verschiedene Licht- und Oberflächeneffekte zu erzielen. Die besten Resultate erreicht man mit klarem Zucker (ohne Schlämme). Bei der Aluminiumfolie unterscheidet man folgende Wirkungen:

## CASTING ON ALUMINIUM FOIL AND BAKING PAPER

**1** Aluminium foil and baking paper are ideal for achieving various light and surface effects. Opaque sugar is not suitable for this technique. The effects with aluminium foil are distinguished as follows:



## LE COULAGE SUR UNE FEUILLE D'ALUMINIUM OU SUR DU PAPIER À FOUR

**1** L'aluminium et le papier à four sont idéaux pour obtenir différents effets de lumière. On obtient les meilleurs résultats avec le sucre clair (sans blanc d'Espagne). Il faut distinguer entre les trois effets suivants:

## COLADO SOBRE PAPEL DE ALUMINIO Y PAPEL PARA HORNEAR

**1** El papel de aluminio y de hornear se prestan excelentemente para crear efectos de luz y superficie. Los mejores resultados son obtenidos al trabajar con colado translúcido (sin carbonato de calcio). Con papel de aluminio se pueden crear los siguientes efectos:

### 4 Sonneneffekt

Aluminiumfolie gut ölen, zerknittern, wieder glattstreichen, mit Zucker übergießen und nach dem vollständigen Erkalten entfernen. Als Oberfläche dient die unebene Seite.

### 4 Sun effect

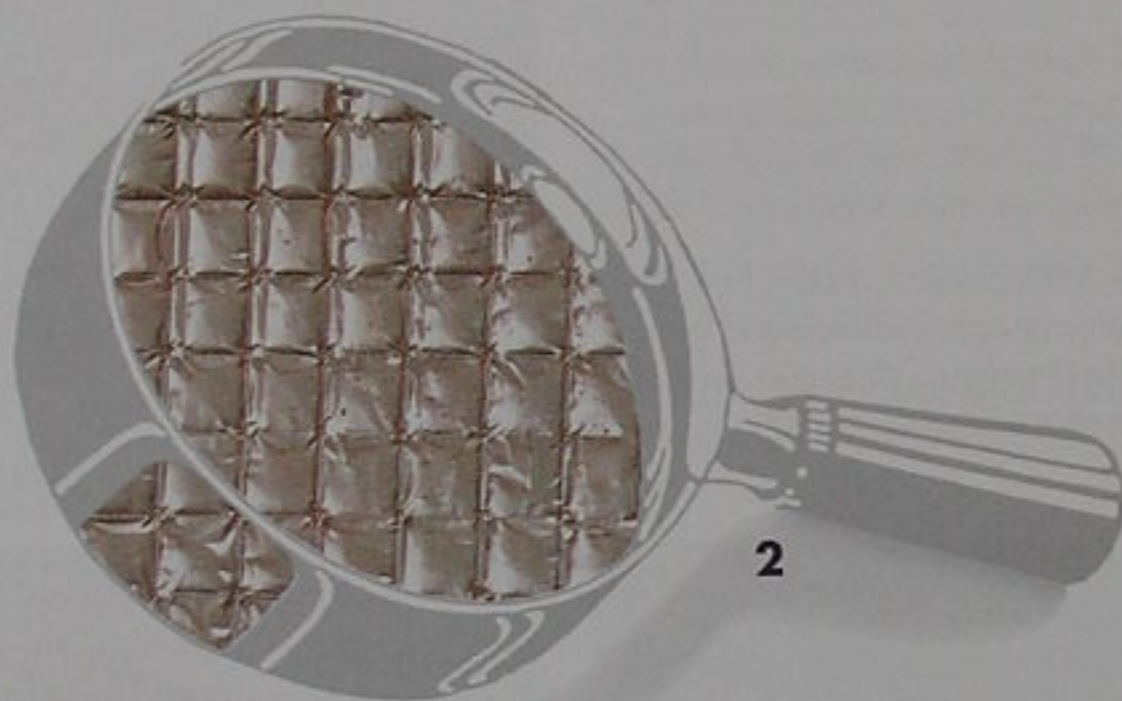
Grease the aluminium foil well, scrunch up, smooth flat and cast sugar. Peel the foil off when the sugar has completely cooled down. The uneven surface is face up.

### 4 L'effet du soleil

Bien huiler la feuille d'aluminium, la froisser, puis la lisser. Couler du sucre dessus et retirer après le refroidissement. Le côté froissé servira de surface.

### 4 Efecto de sol

Engrasar bien el papel de aluminio antes de arrugarlo y nuevamente aplanarlo. Vertir el azúcar. Luego de enfriarse remover el papel de aluminio. Como superficie es utilizado el lado rugoso.



### 2 Karree-Effekt

Aluminiumfolie auf ein Gitter legen, mit der Hand darüberstreichen. Die karierte Aluminiumfolie mit Zucker übergießen.

### 2 Chequered effect

Lay the aluminium foil on a grid and run your hand across it. Cast the sugar onto the chequered aluminium foil.

### 2 L'effet à carreaux

Poser la feuille d'aluminium sur une grille, passer la main dessus et couler le sucre sur l'aluminium à carreaux.

### 2 Efecto cuadro

Presionar el papel de aluminio sobre una rejilla. Vertir el azúcar sobre el papel cuadriculado.

### 3 Wassereffekt

Aluminiumfolie zerknittern, wieder glattstreichen und mit Zucker übergießen.

### 3 Water effect

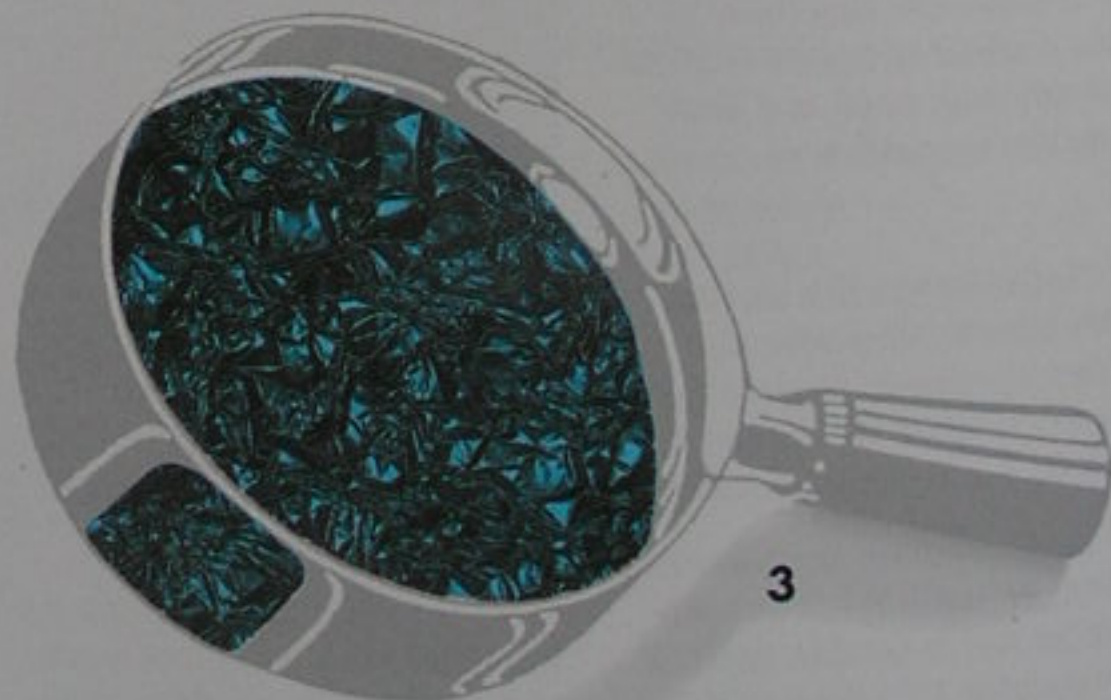
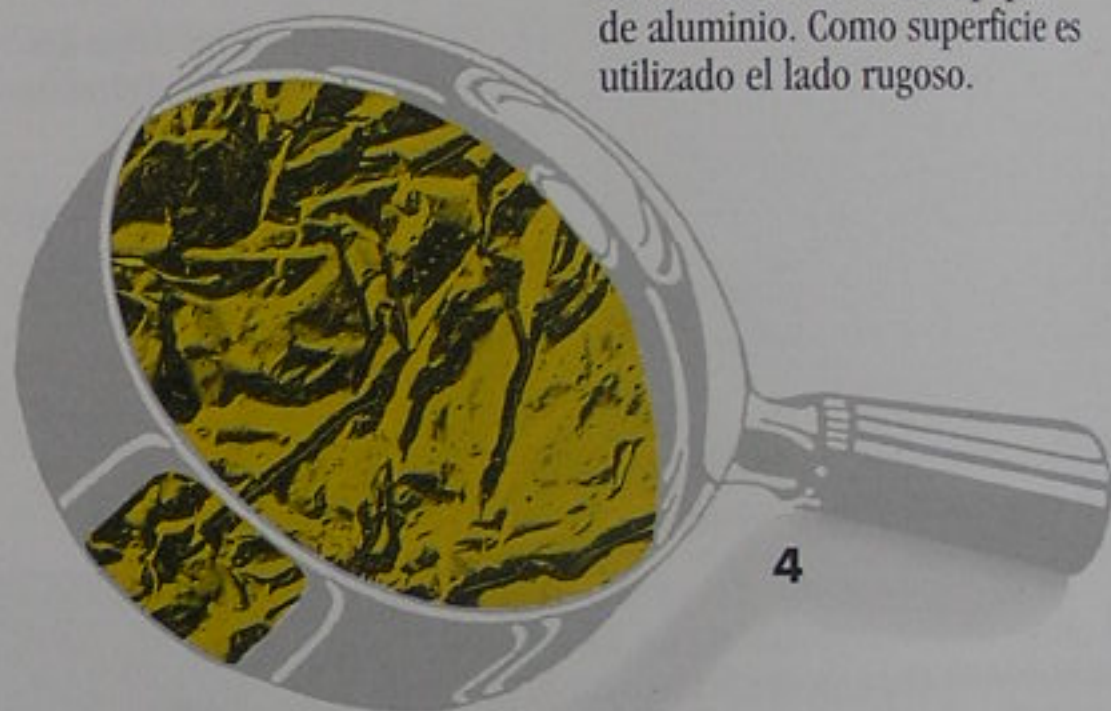
Scrunch the aluminium foil, smooth it flat and cast sugar.

### 3 L'effet de l'eau

Froisser la feuille d'aluminium, la lisser ensuite et couler du sucre dessus.

### 3 Efecto de agua

Vertir el azúcar sobre papel de aluminio previamente arrugado y aplanado.







**5** Wenn die Aluminiumfolie nach dem Giessen wieder entfernt wird, wie in Bild 4, muss sie gut geölt werden.

**5** If the aluminium foil is to be removed after casting, as in picture 4, ensure that it is well greased.

**5** Si on enlève la feuille d'aluminium après le coulage comme sur l'image 4, elle devra être bien huilée.

**5** Si el papel de aluminio debe de ser removido (imagen no. 4), es importante engrasarlo bien previamente.



**6** Wird die Aluminiumfolie nach dem Giessen nicht entfernt, kann sie glatt, kariert oder zerknittert werden.

**6** Should the aluminium foil remain after casting, it may be left smooth, scrunched, or chequered.

**6** Si on n'enlève pas la feuille d'aluminium après le coulage, on pourra la munir de carreaux, la froisser ou la lisser.

**6** Si el papel de aluminio no tiene que ser removido puede ser utilizado en forma lisa, cuadrículada o arrugada.



## **7 Blaseneffekt**

Backfolie zerknittern und wieder glattstreichen. Durch das Zerknittern schliesst die Folie Luft ein, was die Blasenbildung verursacht.

## **7 Bubble effect**

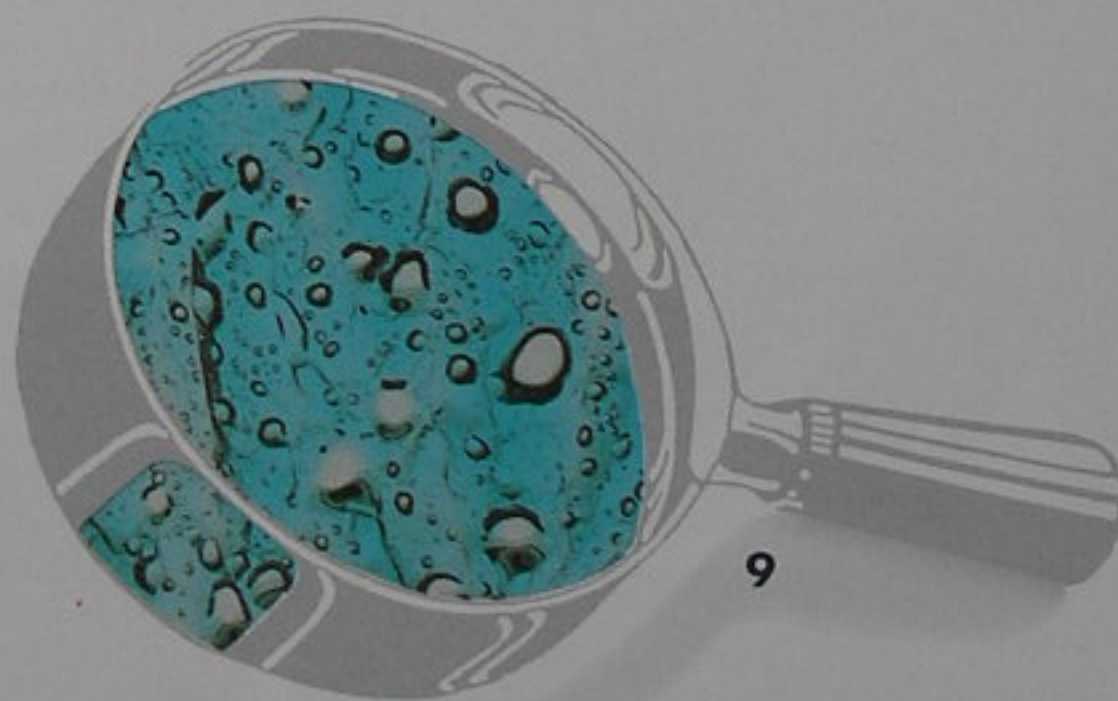
Scrunch up the baking paper and smooth it flat. The scrunching allows air pockets to form, which account for the bubbles.

## **7 L'effet de bulles**

Froisser le papier à four et le lisser ensuite. En froissant le papier, il retient l'air, ce qui forme des bulles.

## **7 Efecto de burbujas**

Arrugar y aplanar el papel para hornear. Al arrugar el papel para hornear, este encierra aire lo cual causa una formación de burbujas.



**9** Die Blasen bilden sich sofort nach dem Ausgießen. Nachdem die Zuckerplatte erkaltet ist, lässt sich die Folie mühelos entfernen. Es können beide Oberflächen verwendet werden, sowohl die glatte als auch die unebene.

**8** Eine dünne Schicht heißen Zucker ausgießen. Durch das Anheben der Folie wird die Zuckerplatte dünner.

**8** Cast a thin layer of very hot sugar. Lift the paper to allow the sugar to run.

**8** Couler une mince couche de sucre chaud. Soulever un peu le papier pour que la plaque à sucre devienne encore plus mince.

**8** Vertir una capa de azúcar sumamente fina. Si levantamos el papel, la placa se volverá aún más delgada.



**9** The bubbles appear immediately after casting. Once the sugar has cooled down completely, the paper may be easily removed. Either even or uneven surface gives a bubble effect.

**9** Les bulles se forment tout de suite après le coulage. Après refroidissement de la plaque à sucre, on pourra facilement retirer la feuille. Les deux faces peuvent être utilisées, aussi bien la lisse que la froissée.

**9** Las burbujas se forman inmediatamente después de vertir el azúcar. Después de enfriarse el papel puede ser removido fácilmente. Pueden ser utilizada tanto la superficie lisa como la superficie rugosa.



## SCHALEN GIESSEN

**1** Die Grundform kann entweder frei oder in einem Ring gegossen werden, um eine perfekte Schale zu formen.

## CASTING DISHES

**1** The basic shape may be cast freely or into a ring to mould a perfect dish.

## LE COULAGE DES COUPES

**1** La forme de base pourra être coulée librement ou alors dans un anneau afin d'obtenir une coupe parfaite.



**5** Bodenfläche befeuchten und mit Aluminiumfolie abdecken.

**5** Moisten the base and cover in aluminium foil.

**5** Humidifier le fond et couvrir avec une feuille d'aluminium.

**5** Se humedece la base y forrar con papel de aluminio.

## COLADO EN FORMA DE PLATOS

**1** La base puede ser colada libremente o en un aro de metal, para luego formar un plato perfecto.

**2** Die Schale mit Aluminiumfolie auskleiden.

**2** Line the dish with aluminium foil.

**2** Habiller la coupe avec une feuille d'aluminium.

**2** Forrar el plato con papel de aluminio.

**4** Eine unregelmässige Form wird durch Anheben und Biegen des teilweise abgekühlten Zuckers gebildet. Mit dem Fön abkühlen.

**4** Alternatively to make an irregular-shaped dish, simply lift the sides of the partially cooled cast sugar. Cool completely with hair-dryer.

**4** En soulevant et pliant le sucre partiellement refroidi, on obtiendra une forme irrégulière. Refroidir au sèche-cheveux.

**4** Para obtener una forma irregular, levantar y doblar el azúcar. Enfriar con el secador de pelo.

**6** Beide Formen eignen sich bestens als Früchte- oder Gemüseschale.

**6** Either dish is ideal for filling with fruit or vegetables.



**6** Les deux formes sont idéales pour un plat à fruits ou un plat à légumes.

**6** Las dos formas se prestan excelentemente como plato de frutas o legumbres.

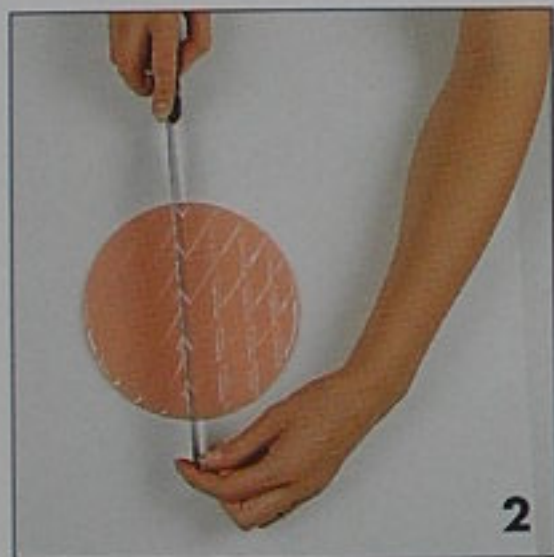


## VERSCHIEDENE OBERFLÄCHEN

**1** Interessante Oberflächen entstehen durch das Markieren mit verschiedenen Utensilien wie Spachtel, Rillholz, Ausstecher und ähnlichem, durch Abdecken mit Klebebändern oder durch das komplette oder teilweise Wenden in Kristallzucker.

## DIFFERENT SURFACE EFFECTS

**1** A cast sugar surface may also be made more interesting by marking it with any implement, such as a spatula, rolling pin, cutters etc. Patterns can also be created with sticky tape or by fully or partially coating in granulated sugar.



**2** Den noch warmen Zucker mit einem Spachtel einkerben.

**2** Whilst the sugar is still slightly warm indent with a spatula.

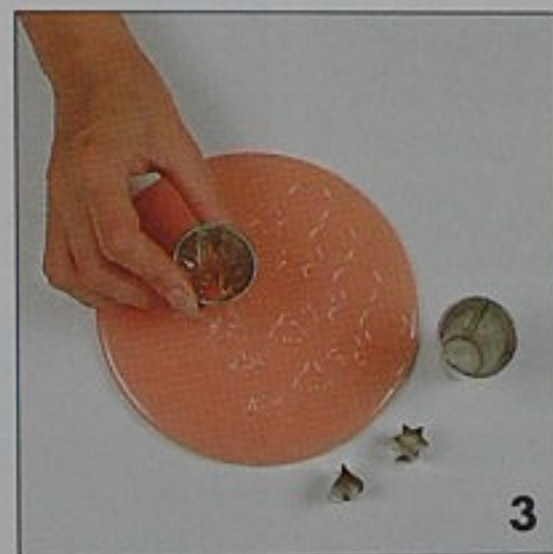
**2** Entailler le sucre encore chaud avec une spatule.

**2** Entallar el azúcar aún caliente con una espátula.



## SURFACES DIFFÉRENTES

**1** A l'aide de quelques ustensiles comme la spatule, le rouleau ou emporte-pièce, on obtiendra quelques surfaces intéressantes. On pourra également les recouvrir partiellement ou complètement de bandes ou les retourner dans du sucre cristallisé.



## SUPERFICIES DIFERENTES

**1** Superficies interesantes son creadas con diferentes utensilios como por ejemplo espátulas, madera, moldes para hornear, cinta adhesiva o por voltear la pieza completa o en parte en azúcar cristalizado.

**3** Unregelmässige Muster entstehen durch das Eindrücken von Spritzdüsen, Ausstechern und ähnlichen.

**3** More irregular patterns may be made using cutters, nozzles etc.

**3** Des formes irrégulières s'obtiennent en les marquant avec des douilles, des emporte-pièce, etc.

**3** Las formas irregulares son obtenidas presionando con pulverizadores, moldes para hornear etc.

**4** Feine Rillen werden mit Hilfe des Rillholzes erreicht.

**4** Using a grooved roller fine lines are achieved.

**4** Les fines rainures se font à l'aide d'un rouleau rainuré.

**4** Finas ranuras son creadas con la ayuda de una ranura de madera.

**5** Den mit Klebeband abgedeckten Zuckerboden mit dem Airbrush bespritzen und das Band wieder entfernen.

**5** Make a pattern with sticky tape and airbrush the surrounding area before removing the tape.

**5** Pulvériser à l'aide d'un air-brush le fond couvert de bandes de ruban adhésif et l'enlever ensuite.

**5** Tapar la base con cinta adhesiva y colorear con el airbrush. Luego remover la cinta.



**6** Um eine schimmernde Oberfläche zu erzielen, wird die Zuckerfläche mit Klebeband beliebig abgedeckt, mit Wasser gut angefeuchtet, im Kristallzucker gewendet, mit dem Airbrush bespritzt und das Band wieder entfernt.

**6** After arranging the sticky tape, dampen with water, turn the base in granulated sugar and then airbrush if desired, to create a glistening effect.

**6** Pour obtenir une surface brillante, recouvrir le sucre avec du ruban adhésif, humidifier avec de l'eau et faire scintiller la base en la retournant dans du sucre cristallisé.

**6** Para crear superficies brillantes hay que cubrir la base en forma deseada con la cinta adhesiva. Luego se humedece la base y se pasa por azúcar cristalizado. Se colorea con el airbrush. Finalmente se quita la cinta adhesiva.





# GIESS- SCHABLONE HERSTELLEN

Sobald gegossene Figuren serienmässig verwendet werden, ist es sehr nützlich, zuerst eine Giess-Schablone davon anzufertigen. Beim Herstellen gehen wir wie folgt vor:

# MARKING A CASTING TEMPLATE

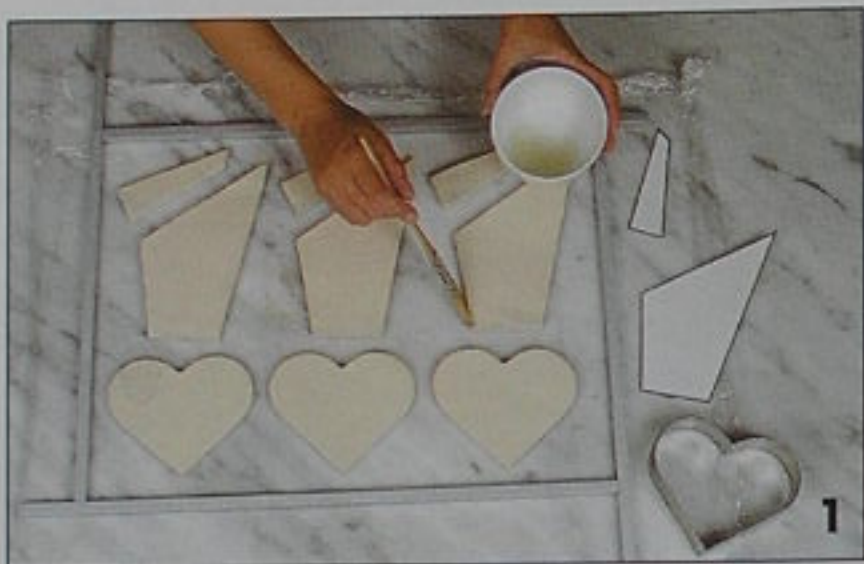
Casting figures in series is simplified by firstly making up a casting template. Proceed as follows:

# UN PATRON À COULAGE

Lorsque les pièces sont coulées en série, le travail pourra être simplifié si l'on fabrique un patron à coulage. On procédera comme suit:

# UN PATRÓN PARA COLAR

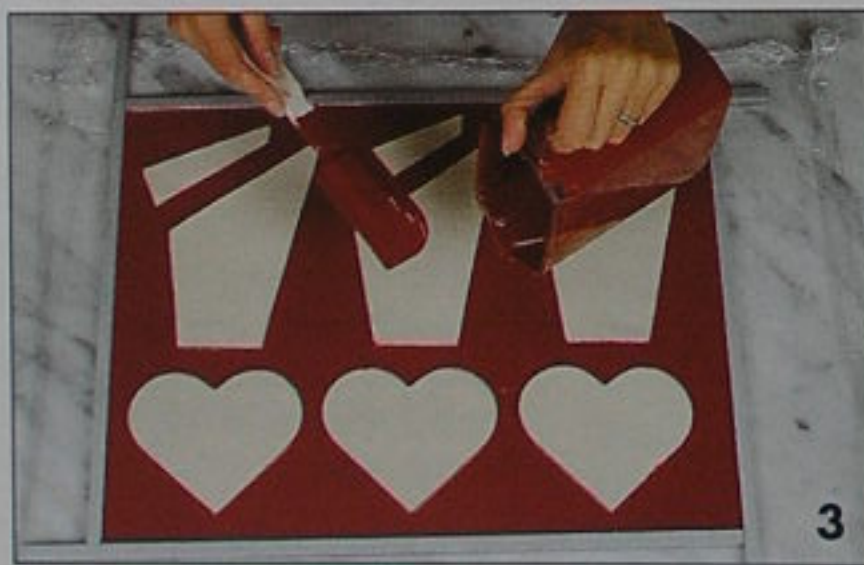
Para poder elaborar figuras en azúcar colado en serie es ventajoso producir un patrón para colar. A continuación los pasos para su producción:



1



2



3

**3** Das Silikon-Kautschuk-Gemisch muss innert 5 Minuten ausgegossen sein, da es anschliessend zähflüssig wird.

**3** The silicone rubber mixture should be poured out within 5 minutes before it turns viscous.

**3** Le mélange de caoutchouc au silicone devra être coulé en l'espace de 5 minutes, sinon il deviendra visqueux.

**3** La mezcla deberá ser vertida durante los primeros 5 minutos, sino se volverá viscosa.

**1** Motive in Plastilin ausschneiden oder ausstechen, auf Klarsichtfolie legen und mit Metallstäben abgrenzen. Innenseiten gut ölen.

**1** Cut out the motif in plasticine using a template or cutter, place on transparent film and border off with metal rods. Grease the inner sides well.

**1** Découper les motifs en plastiline en utilisant un patron ou emporte-pièce. Poser sur une feuille transparente et fixer les limites avec des baguettes métalliques. Bien huiler le côté intérieur.

**1** El motivo es hecho en plastilina, cortandolo o utilizando un molde. Colocarlo sobre papel transparente y demarcar con varillas de metal, bien engrasadas.

**2** Silikon-Kautschuk mit Vulkansator mischen und während zirka 30 Sekunden weiterrühren. Vorsicht, es dürfen sich keine Blasen bilden!

**2** Mix the silicone rubber with the vulcanisator and continue stirring for about 30 seconds. NB: No bubbles should appear!

**2** Mélanger le caoutchouc au silicone avec un vulcanisateur, continuer à remuer pendant 30 secondes. N.B.: il ne devra pas se former de bulles!

**2** Mezclar el caucho-silicona con un vulcanizador y revolver durante aproximadamente 30 segundos. Cuidado, no deben de formarse burbujas!



4

**4** Nach 24 Stunden hat sich der Silikon-Kautschuk vollständig verfestigt.

**4** The silicone rubber hardens completely after 24 hours.

**4** Après 24 heures, le caoutchouc au silicone s'est complètement durci.

**4** Después de 24 horas el caucho-silicona estará completamente duro.



5

**5** Unerwünschte Kautschuk-Fäden mit einem scharfen Messer abschneiden.

**5** Cut away unwanted rubber threads with a sharp knife.

**5** Couper les fils en caoutchouc qui sont de trop à l'aide d'un couteau aiguisé.

**5** Eliminar las tiras de caucho, que puedan haberse formado con un cuchillo afilado.





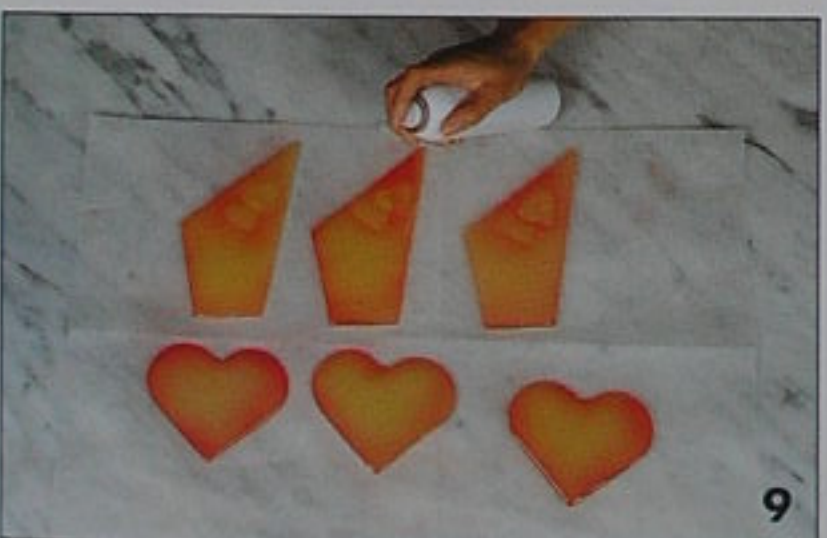
6



7



8



9

9 ... und sogleich mit dem Zuckerartistik-Lack besprühen.

9 ... and spray with the Sugar Art lacquer.

9 ... et pulvériser immédiatement de laque artistique.

9 ... y rociar con laca para trabajos en azúcar.



6 Gekochten Zucker entweder auf Aluminiumfolie, Giessmatte oder Backfolie ausgießen. Die Giessmatte muss nicht geölt werden.

6 Cast the boiled sugar on aluminium foil, casting mat or baking paper. It is not necessary to grease the casting mat.

6 Verser le sucre liquide sur une feuille d'aluminium, du papier à four ou une toile antiadhésive. La toile ne doit pas être huilée.

6 Vertir el azúcar cocinado sobre papel de aluminio, una esterilla para colar o papel para hornear. La esterilla no tiene que ser engrasada.

7 Nach dem Verfestigen der Zuckerplatten kann die Giess-Schablone problemlos entfernt werden.

7 Once the sugar plates have hardened, the casting template may be removed.

7 Après la consolidation des plaques en sucre, le patron à coulage s'enlèvera aisément.

7 Una vez que el azúcar se haya endurecido, le patrón para colar puede ser fácilmente retirada.

8 Solange der Zucker noch warm ist, mit Hilfe des Airbrushes bespritzen ...

8 Whilst the sugar is still warm, colour with the airbrush ...

8 Pulvériser à l'aide d'un airbrush, tant que le sucre est encore chaud ...

8 Colorear con el airbrush mientras que el azúcar este aún caliente ...

**MR. FABILO SAGT:** «Klein aber fein, genau das Richtige für den gepflegten A-la-carte-Service.»

**MR. FABILO SAYS:** «Small is beautiful. Ideal for the sophisticated à la carte service.»

**MR. FABILO DIT:** «Ce qui est petit est joli. Juste ce qu'il faut pour un service à la carte soigné.»

**MR. FABILO DICE:** «Pequeño pero encantador. Ideal para servicios sofisticados à la carte.»

10 Stütze in flüssigen Zucker eintauchen und an den Hintergrund kleben. Grundfläche ebenfalls eintauchen und auf den Boden setzen, kaltfönen.

10 Dip the support in molten sugar and stick to the background. With molten sugar on the underside attach to the base and blow-dry cold.

10 Plonger le support dans du sucre liquide et le coller sur l'arrière. Plonger également la surface de base, positionner sur le fond et refroidir à l'air froid.



10

10 Sumergir el soporte en azúcar derretido y adherirlo al fondo. Sumergir los bordes inferiores y adherir a la base. Enfriar con el secador.



11

11 Mit gezogenen Rosen und Blättern gemäß Seiten 106 bis 107 eventuell mit Felsen- und Holzzucker gemäß Seiten 158 bis 159 nach eigener Phantasie dekorieren.

11 Using your imagination decorate with roses and leaves (see pages 106 to 107) or even rock sugar and wood sugar (see pages 158 to 159).

11 Abandonnez-vous à votre imagination ... Décorez avec des roses et des feuilles (voir pages 106 à 107) ou même avec du sucre roche ou du sucre bois (voir pages 158 à 159).

11 Decorar según su propia imaginación con rosas y hojas (ver páginas 106 a 107) o azúcar roca y azúcar madera (ver páginas 158 a 159).



## MOTIVE GIESSEN

## CASTING MOTIFS

## COULER DES MOTIFS

## COLAR MOTIVOS

Das Anfertigen von Giess-Schablonen (Kopie oder freie Zeichnung) hilft Ihnen, jedes Motiv unabhängig von der Jahreszeit rasch giessen zu können. Sie erleichtern auch das Ausführen individueller Kundenwünsche.

Casting templates (copies or free drawings) help you to cast efficiently any motif appropriate to the time of year. They also enable you to carry out special customer orders.

Les patrons à coulage (des copies ou des dessins libres) vous aideront à couler chaque motif, indépendamment de la saison. Cela aidera aussi à combler les vœux des clients.

Patrones para colar (copias o dibujos propios) le ayudarán a colar cualquier motivo independientemente de la temporada. Facilitarán también la realización de encargos especiales.



**1** Motiv in Plastilin ausschneiden, auf Klarsichtfolie legen und mit Metallstäben abgrenzen. Innenseiten gut ölen.

**1** Cut out the motif in plasticine, place it on transparent film and border off with metal rods. Grease the inner sides well.

**1** Découper les motifs en plastiline. Poser sur une feuille transparente et fixer les limites avec des baguettes métalliques. Bien huiler le côté intérieur.

**1** Cortar el motivo en plastilina y colocarlo sobre papel transparente. Demarcar con varillas de metal bien engrasadas en la parte interior.



**2** Mit Silikon-Kautschuk-Gemisch ausgießen. 24 Stunden vollständig verfestigen lassen. Anschliessend mit Zucker ausgießen.

**2** Cast the silicone rubber mixture. Allow to harden for 24 hours. Cast out in sugar.

**2** Couler le mélange de caoutchouc au silicone. Laisser durcir pendant 24 heures. Ensuite, couler le sucre.

**2** Colar la mezcla caucho-silicona y dejarla endurecer 24 horas. Colar el azúcar.



**3** Papier-Schablone auf beiden Seiten mit Plastikfolie überziehen.

**3** Cover the paper templates on both sides in plastic film.

**3** Couvrir le patron en papier des deux côtés avec une feuille en plastique.

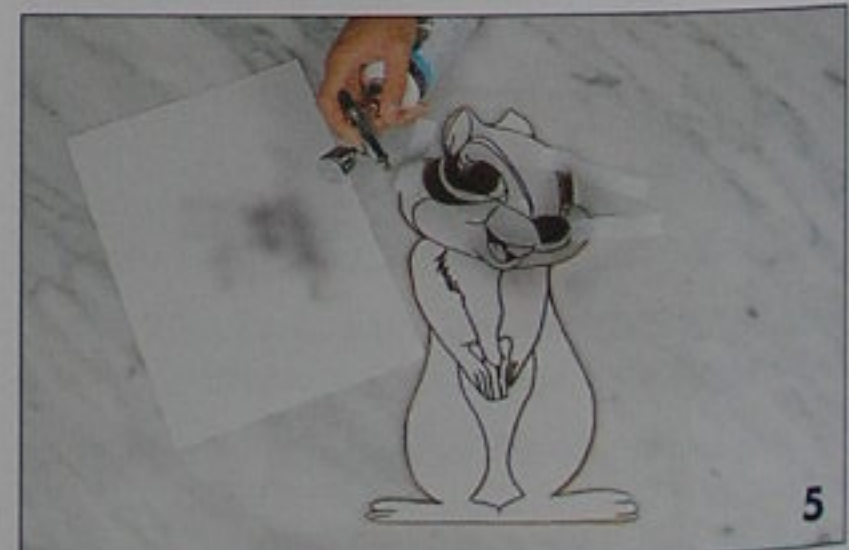
**3** Cubrir el patrón en papel de ambos lados con papel transparente.

**4** Die dunkelsten Stellen (schwarz) ausschneiden und Papier-Schablone auf den gegossenen Motiven befestigen. Ausschnitte werden nicht mehr benötigt.

**4** Cut out the darkest areas (black) and secure the paper template to the cast motif. The cuttings are no longer required.

**4** Découper les endroits foncés (noirs) et attacher le patron en papier aux motifs coulés. On n'aura plus besoin des endroits découpés.

**4** Recortar las partes oscuras (negras) y fijar el patrón en papel sobre el motivo colado. Los recortes ya no serán utilizados.



**5** Vorsichtig mit dem Airbrush bespritzen.

**5** Carefully colour with the airbrush.

**5** Pulvériser à l'aide d'un airbrush.





**6** Nächsten Farbton (Blau) ausschneiden und spritzen.

**6** Cut out the next shade (blue) and colour.

**6** Découper le prochain ton (bleu) et colorer.

**6** Recortar el siguiente color (azul) y colorear.



**7** Zuletzt die Flächen abdecken, welche unbespritzt bleiben. Beim Spritzen mit Hilfe eines Drahtes die Papier-Schablone festhalten.

**7** Lastly, cover those areas not to be coloured. Hold the paper template in position with wire whilst spraying.

**7** Finalement, couvrir les surfaces qui ne seront pas colorées. Lorsqu'on est en train de pulvériser, tenir le patron en papier en position à l'aide d'un fil de fer.

**7** Cubrir las superficies, que no deben de ser coloreadas. Sostener el patrón en papel con un alambre mientras se esta coloreando.



**8** Um den Mund rot schattieren, anschliessend mit dem Zucker-artistik-Lack besprühen.

**8** Shade the mouth red, and spray with the Sugar Art lacquer.

**8** Afin d'ombrer la bouche en rouge, pulvériser de laque artistique sucre.

**8** Pintar la boca de rojo y rociar con la laca.



**9** Umrisslinie schwarz nachziehen. Zähne, Augen und Nase weiss anmalen.

**9** Go over the contours in black. Paint the teeth, eyes and nose white.

**9** Dessiner les contours en noir. Colorer les dents, les yeux et le nez en blanc.

**9** Pintar las líneas de contorno de negro, los dientes, ojos y la nariz de blanco.



**10** Motiv in flüssigen Zucker eintauchen und an die Zuckerplatte kleben; kaltföhen.

**10** Dip the motif in molten sugar and stick to the sugar plate; blow dry cold.

**10** Plonger le motif dans du sucre liquide et coller à la plaque en sucre. Refroidir à l'air froid.

**10** Sumergir el motivo en azúcar derretido y adherirlo a la base de azúcar colado. Enfriar con el secador.



**11** Mit Blumen (Seiten 74 bis 75) und Blättern (Seiten 72 bis 73) verzieren.

**11** Decorate with flowers (pages 74 to 75) and leaves (pages 72 to 73).

**11** Décorer avec des feuilles (pages 74 à 75) et des fleurs (pages 72 à 73).

**11** Adornar con flores (páginas 74 a 75) y hojas (páginas 72 a 73).



## DIE WERK- AUSRÜSTUNG

Für ein erfolgreiches Arbeiten mit Zucker ist eine komplette, zeitgemässe Werk-ausrüstung erforderlich. Damit können Sie Ihre Schaustücke einfach und speditiv herstellen.

## THE WORK KIT

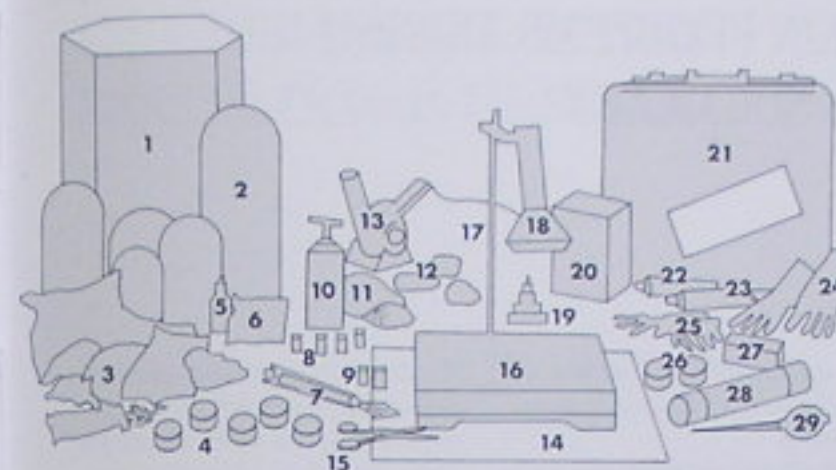
One requirement for successful sugar work is a complete, up-to-date kit, to produce show-pieces comfortably and quickly.

## L'ÉQUIPEMENT

Pour maîtriser le travail avec le sucre, il faut disposer d'un équipement complet. On pourra ainsi produire avec facilité des pièces en peu de temps.

## EL EQUIPO DE TRABAJO

Para un trabajo exitoso en azúcar es necesario un equipo de trabajo completo y moderno. Con este equipo realizará piezas de exhibición de manera rápida y confortable.



- 1 Präsentationsvitrinen
- 2 Glasstürze
- 3 Sugar Drops
- 4 Silikon-Kautschuk, Gesichtformen
- 5 Aufgelöste Weinsäure
- 6 Kalzium-Karbonate (Schlammkreide)
- 7 Thermometer im Drahtkorb
- 8 Lebensmittelfarbe
- 9 Gold- und Silberbronze
- 10 Airbrush
- 11 Silicagel blau
- 12 Ungelöschter Kalk
- 13 Kalt-/Warmluftfön
- 14 Giessmatte
- 15 Schere
- 16 Seidenbett
- 17 Verstellbarer Lampenständer
- 18 250 W Infrarotbirne
- 19 Spiritusbrenner
- 20 Birnenschutz
- 21 Verschlussbarer Rahmenkoffer
- 22 Handschutzcreme
- 23 Schweißhemmende Creme
- 24 Schutzhandschuhe
- 25 Einweghandschuhe
- 26 Silikon-Kautschuk-Stempel
- 27 Plastilin
- 28 Schutzhülse für Blasebalg
- 29 Blasebalg mit Metallkanüle

- 1 Show-cases
- 2 Glass domes
- 3 Sugar Drops
- 4 Silicone rubber face moulds
- 5 Dissolved tartaric acid
- 6 Calcium Carbonate (whitening)
- 7 Thermometer in wire cage
- 8 Food colourings (water-soluble)
- 9 Gold and silver dust (alcohol-soluble)
- 10 Airbrush
- 11 Silicagel blue
- 12 Quicklime
- 13 Cold and warm air hairdryer
- 14 Casting mat
- 15 Scissors
- 16 Silk board
- 17 Adjustable lamp stand
- 18 250 W infrared bulb
- 19 Methylated spirits burner
- 20 Protective box for bulb
- 21 Lock-up case
- 22 Hand protection cream
- 23 Anti-perspirant hand cream
- 24 Protection gloves
- 25 Disposable gloves
- 26 Silicone rubber stamps
- 27 Plasticine
- 28 Protective cover for hand pump
- 29 Hand pump with metal tube



- 1 Vitrines de présentation
- 2 Cloches en verre
- 3 Sugar Drops
- 4 Moules à visage
- 5 Acide tartrique dissous
- 6 Calcium Carbonate (Blanc d'Espagne)
- 7 Thermomètre dans une corbeille en fil métallique
- 8 Colorants alimentaires
- 9 Bronze d'or et d'argent
- 10 Aérographe
- 11 Silicagel bleu
- 12 Chaux vive
- 13 Sèche-cheveux réglable chaud-froid
- 14 Toile antiadhésive
- 15 Ciseaux
- 16 Dessus en soie
- 17 Pied de lampe réglable
- 18 Ampoule infrarouge de 250 watts
- 19 Lampe à alcool
- 20 Caisse pour protéger les ampoules
- 21 Coffret à serrure
- 22 Crème protège-mains
- 23 Crème antitranspiration
- 24 Gants protecteurs
- 25 Gants à jeter
- 26 Moules en silicone
- 27 Plastiline
- 28 Capuchon protecteur pour pompe à main
- 29 Pompe à main avec canule en métal

- 1 Vitrines de exposición
- 2 Campana de vidrio
- 3 Sugar Drops
- 4 Moldes de silicona para marcar caras
- 5 Acido tartárico disuelto
- 6 Carbonato de calcio
- 7 Termómetro en cesta de alambre.
- 8 Colorantes alimenticios
- 9 Bronce de oro y de plata
- 10 Aerógrafo
- 11 Silicagel azul
- 12 Cal viva
- 13 Secador de pelo (aire frío y caliente)
- 14 Esterilla para el colado
- 15 Tijera
- 16 Tabla de seda
- 17 Soporte para lámpara regulable
- 18 Lámpara infrarroja 250 Watt
- 19 Quemador de alcohol
- 20 Caja de protección para la bombilla
- 21 Maleta con llave
- 22 Crema protectora para las manos
- 23 Crema anti-transpirante para los manos
- 24 Guantes de protección
- 25 Guantes desechables
- 26 Sellos de silicona
- 27 Plastilina
- 28 Cubierta para la bomba de mano
- 29 Pompa para soplar azúcar con cánula de metal



# HAUTPROBLEME BEI DER ZUCKERARTISTIK

Beim Umgang mit heisser Zuckermasse können vor allem zwei Probleme auftreten:

- **Verbrennungen**
- **vermehrte Schweissbildung**

Um diese Veränderungen zu verstehen und vorbeugen zu können, ist es wichtig, den Aufbau und die Funktion der Haut zu kennen.

## AUFBAU DER HAUT

1. Die Haut gliedert sich in drei Schichten (Bild 1):

A: Die **Oberhaut**, welche die eigentliche Schutzschicht gegen die Aussenwelt darstellt.

B: Die **Lederhaut**, die der Haut ihre mechanische Festigkeit verleiht und Gefässe, Nerven, Haare und Schweissdrüsen enthält.

C: Das **Unterhaut-Fettgewebe**, als Verbindungs- und Verschiebezzone der Haut mit den tiefer gelegenen Muskeln, Knochen und Sehnen.

Die Oberhaut ist an der Handinnenfläche wesentlich dicker als im Bereich der Fingerrücken und Fingerseiten. Deshalb ist die Handinnenfläche vor Hitzeeinwirkung besser geschützt als die Handrückseite.

Die Lederhaut ist überwiegend aus **Bindegewebe** (Bindegewebszellen, Bindegewebsfasern und Zwischenzellsubstanz) aufgebaut. Dieser Aufbau bestimmt die mechanische Festigkeit der Haut.

Eingebettet ins Bindegewebe enthält die Lederhaut die **Hautanhängegebilde**, also Haare, Talgdrüsen (letztenannte nur an den Hand- und Fingerrücken) und Schweissdrüsen. An der Handinnenfläche sind besonders viele Schweissdrüsen vorhanden.

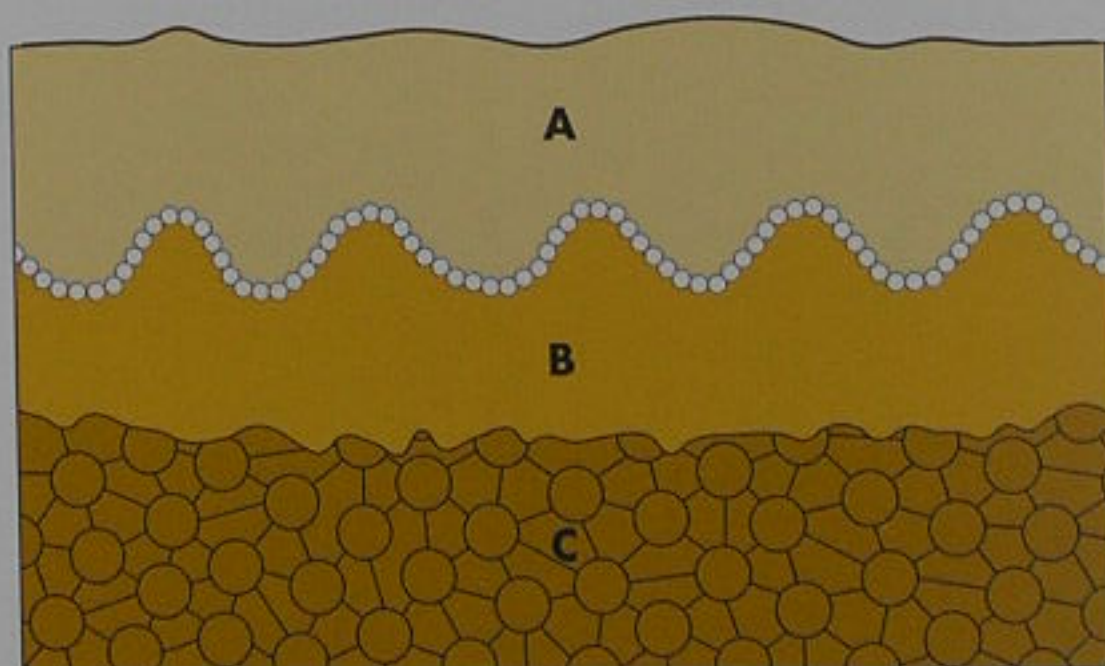
Weiter enthält die Lederhaut die **Gefässe**, nämlich die kleinen Arterien und Venen, die über Haargefässe (Kapillaren) die Versorgung der Haut mit Sauerstoff und Nährstoffen gewährleisten.

Die Lederhaut enthält ferner zahlreiche **Sinneskörperchen**, die Berührungsreize aufnehmen und über Nervenfasern an das zentrale Nervensystem weiterleiten. Für Schmerzen und Juckreiz sind freie Nervenfasern zuständig.

## FUNKTIONEN DER HAUT

Die Haut schützt den Körper vor chemischen und physikalischen Einflüssen und gleichzeitig vor dem Verlust körpereigener Substanzen. Diese **Schutzfunktion** wird überwiegend von der obersten Schicht der Oberhaut, der **Hornzellschicht**, wahrgenommen. Mechanische Belastung oder Hitze führen zur Verdickung der Hornzellschicht (Schwielenbildung). Sie ist also als eine Art Selbstschutz der Haut zu verstehen.

1



## VERBRENNUNGEN

Übermässige Hitzeeinwirkung auf die Haut führt zu einer Verbrennung. Verbrennungen werden in drei Grade unterteilt:

**Verbrennung I. Grades:** Hierbei werden nur die oberen Schichten der Oberhaut geschädigt. Es kommt lediglich zu einer Hautrötung. Die Abheilung erfolgt rasch und ohne Narbenbildung.

**Verbrennung II. Grades:** (Siehe Bild 2): Es kommt zur Schädigung der gesamten Oberhaut mit Ablösung. Dabei entsteht eine Blase (Fortsetzung Seite 62)

# SKIN PROBLEMS ARISING IN SUGAR ART

In dealing with hot sugar two problems in particular may arise:

- **burns**
- **increased perspiration**

It is important to be aware of the structure and function of the skin in order to understand and prevent these changes.

## THE STRUCTURE OF THE SKIN

1. The skin consists of three layers (Picture 1):

A: **Epidermis**, which acts as a real protective layer against the outside world.

B: **Dermis**, which gives the skin its mechanical strength and contains vessels, nerves, hair and sweat glands.

C: **Subcutis-fatty tissue**; a connecting and shunting zone bet-

The dermis contains **skin-related appendages** such as hair, sebaceous glands (the latter only on the backs of hands and fingers) and sweat glands, which are embedded in the connective tissue. There is a particularly large amount of sweat glands on the palms.

Furthermore, the dermis contains **vessels**, namely smaller arteries and veins, which supply the skin with oxygen and nutrients via capillaries.

The dermis also contains numerous **sensory bodies**, which detect stimulous contacts and transmit these to the central nerve system via nerve fibres. Pain and itching may be attributed to open nerve fibre endings.

## THE FUNCTION OF THE SKIN

The skin protects the body from chemical and physical influences and simultaneously from the loss of bodily substances. This **protective function** is primarily assigned to the upper-most layer of the epidermis, the **corneal cell layer**. Mechanical strain or heat result in the corneal cell layer (formation of callous) becoming thicker. It is therefore to be interpreted as a type of self-protection of the skin.

## BURNS

Excessive exposure to heat leads to burns. Burns are sub-divided into 3 degrees:

**Burns of the 1st degree:** In this instance the upper layers of the epidermis are damaged. It merely results in the reddening of the skin. Healing is quick and leaves no scars behind.

**Burns of the 2nd degree:** (see picture 2): The whole of the epidermis is damaged and peels off. Blisters occur between epidermis and dermis. The blister heals without scarring.

(Continued on page 62)



# LES PROBLÈMES DE LA PEAU DANS LE TRAVAIL DU SUCRE

Le travail du sucre implique surtout deux problèmes qui peuvent apparaître:

- les brûlures
- la transpiration excessive

Afin de comprendre et de prévenir ces modifications, il est important de connaître la structure et la fonction de la peau.

## LA STRUCTURE DE LA PEAU

1. La peau se compose de trois couches (image 1):

- A: **L'épiderme**, la couche qui sert de protection contre le monde extérieur.  
B: **Le derme**, qui rend à la peau son épaisseur et qui contient des vaisseaux, des nerfs, des poils et des glandes sudoripares.  
C: **L'hypoderme**, partie conjonctive entre la peau et les muscles, les os et les tendons qui se trouvent sous l'hypoderme.

L'épiderme est plus épais dans la partie palmaire de la main que dans la partie du dos ou des doigts. C'est pourquoi la face palmaire est moins sensible à la chaleur que le dos de la main.

Le derme est surtout un tissu qui constitue la couche profonde de la peau (les cellules du tissu, les fibres du tissu et la substance intercellulaire). Cette constitution détermine l'épaisseur de la peau.

Enveloppé dans le tissu, le derme contient des **substances reliées à la peau**, c'est-à-dire des poils, des glandes sébacées (les dernières se trouvent seulement sur la phalange et sur le dos de la main) et des glandes sudoripares. Dans la partie palmaire de la main, il y a plus de glandes sudoripares. En outre, le derme contient des **vaisseaux**, à savoir, des petites artères et des veines, qui approvisionnent la peau avec de l'oxygène au travers des capillaires.

Le derme, en plus, contient des **récepteurs sensoriels** qui activent les environnements susceptibles. Ceux-ci sont transmis par les fibres de nerfs au système nerveux. Les fibres de nerfs sont responsables pour les douleurs et les démangeaisons.

## LA FONCTION DE LA PEAU

La peau protège le corps contre des influences chimiques et physiques, et en même temps, contre la perte des substances du corps.

Cette **fonction protectrice** est attribuée à la couche supérieure de l'épiderme, la **couche cornée**. La charge mécanique ou la chaleur provoquent l'épaississement de la couche cornée (formation de callosité). Celle-ci sert à la peau de couche protectrice.

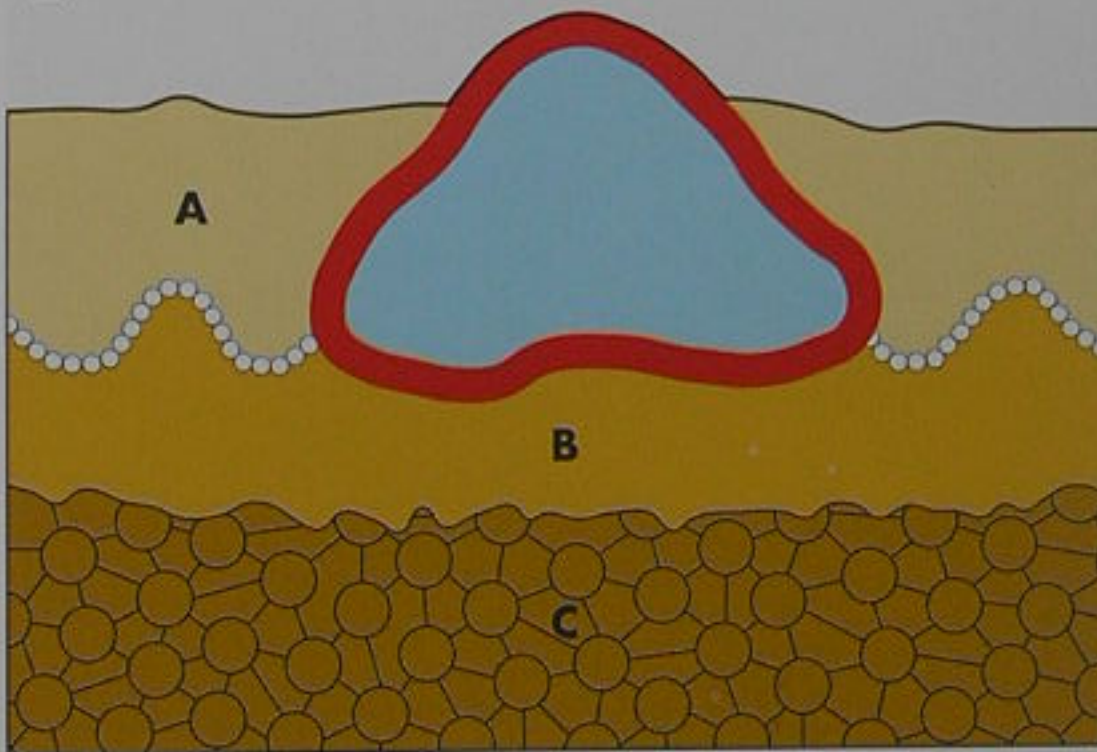
## LES BRÛLURES

Trop de chaleur peut être la cause des brûlures de la peau. On subdivise les brûlures en trois degrés:

### Brûlures au premier degré:

Uniquement les couches de l'épiderme sont endommagées. La rou-

2



geur de la peau en est la suite. Ce genre de brûlures guérit vite et cicatrise bien.

### Brûlures au deuxième degré:

(voir image 2): Tout l'épiderme est endommagé et se détache ensuite. Il y a des cloques qui se forment entre l'épiderme et le derme. La cloque guérit sans laisser de cicatrices.

### Brûlures au troisième degré:

L'épiderme et le derme sont gravement endommagés, au point qu'ils sont complètement détruits. On ne ressent pas de douleur à la piqure (Suite page 63)

# PROBLEMAS DE LA PIEL TRABAJANDO CON AZÚCAR

Al trabajar con azúcar caliente pueden surgir en particular dos problemas:

- quemaduras
- transpiración excesiva

Es importante conocer la estructura de la piel y su funcionamiento para entender y poder prevenir estos cambios.

## ESTRUCTURA DE LA PIEL

1. La piel se divide en tres capas (imagen 1).

A: **La epidermis**: Es la capa más superficial, que protege de las acciones externas.

B: **La dermis**: Es la capa intermedia, que presta la resistencia mecánica a la piel. En ella están situadas las glándulas sudoríparas y sebáceas, los nervios y el vello.

La dermis contiene **construcciones relacionadas con la piel** como vellos, glándulas sebáceas (últimas situadas tan solo en la parte trasera de la mano y los dedos) y glándulas sudoríparas. En la palma se encuentran sobre todo una gran cantidad de glándulas sudoríparas.

Ulteriormente la dermis contiene **vasos**, pequeñas arterias y venas. A través de los vasos capilares, la piel es abastecida con oxígeno y sustancias nutritivas.

La dermis contiene también **células sensoriales**, las cuales llevan los estímulos del tacto hacia las células del tejido nervioso central. Responsables del dolor y pruritos.

## LAS FUNCIONES DE LA PIEL

La piel protege el cuerpo de influencias químicas y físicas. Simultáneamente preserva de la pérdida de sustancias corporales. **La función protectora** es asignada a la **capa córnea** de la epidermis. Presión o calor continuo produce un engrosamiento localizado de la epidermis (formación de callos). Por lo tanto esta función puede ser entendida como autoprotectora.

## QUEMADURAS

Exesivo calor sobre la piel causa quemaduras. Quemaduras son subdivididas en grados:

**Quemaduras de I grado:** (ver imagen 2). Las capas superiores son lesionadas; el resultado es un leve enrojecimiento de la piel. La curación es rápida y no quedan cicatrices.

**Quemaduras de II grado:** La epidermis es lesionada completamente y se desprende. Se forma una ampolla entre la epidermis y la dermis. La ampolla sana sin dejar cicatriz.

**Quemaduras de III grado:** Los daños en la epidermis y la dermis son tan graves que las dos pierden. No se siente dolor al picar (Continuación página 63)



zwischen Oberhaut und Lederhaut. Die Blase heilt ohne Narbenbildung ab.

**Verbrennung III. Grades:** Hierbei werden die Oberhaut und die Lederhaut so schwer geschädigt, dass beide zugrunde gehen. Auf Nadelstiche besteht Schmerzlosigkeit, weil die Nerven in der Tiefe geschädigt sind. Die zerstörten Hautschichten werden abgestossen und heilen unter Narbenbildung ab.

Bei der Zuckerartistik kommt es typischerweise lediglich zu Verbrennungen I. oder II. Grades. Betroffen sind besonders empfindliche Menschen und solche, deren Haut sich noch nicht an die Hitze «gewöhnt» hat, wenn also noch keine Schwielen schützen.

Daher sollte die Hitzebelastung der Haut langsam gesteigert werden, um ihr Gelegenheit zu geben, sich anzupassen. Bild 3: Das Tragen von Handschuhen reduziert die Hitzebelastung und damit die Verbrennungsgefahr.

Leichte Verbrennungen I. Grades können durch rasches Abkühlen der Haut mit kaltem Wasser behandelt werden. Es sollte so lange gekühlt werden, bis kein Schmerz mehr besteht. Ist es doch zur Blasenbildung (Verbrennung II. Grades) gekommen, sollte man die Blase nicht öffnen, da sie Schutz vor einer Infektion bietet. Auch ist eine Verbrennung schmerzhafter, wenn die Blasendecke abgetragen ist. Sollte die Blase sehr prall mit Wundflüssigkeit gefüllt sein, kann sie unter sterilen Bedingungen mit einer Spritze entleert werden. Danach sollte ein steriler Verband angelegt werden.

## ÜBERMÄSSIGES SCHWITZEN

Bild 4: Die Schweissdrüsenaktivität an der Handinnenfläche hängt einerseits von der äusseren Hitze einwirkung, andererseits aber auch von inneren Faktoren ab. So kann bei bestimmten Nervenkrankheiten die Schweissbildung verstärkt sein. Bei vielen Menschen kommt es durch emotionale Anspannung und Stress zu übermässigem Schwitzen der Hände.

Eine vermehrte Handschweissbildung, ausgelöst durch die bei der Zuckerartistik auftretende Wärmebelastung, ist also keine krankhafte Erscheinung, kann jedoch das Arbeiten beeinträchtigen. Durch die Schweissabsonderung kann auch Salz in die Zuckermasse gelangen, was eine Rekristallisation verursachen kann.



Es ist schwierig, die Schweissbildung zu beeinflussen. Die Einnahme von schweisshemmenden Medikamenten scheidet aus. Äusserlich lässt sich die Schweissbildung durch aluminiumhaltige Lösungen, Gerbsäuren oder eine Gleichstrombehandlung (Iontophorese) beeinflussen. Diese vom Hautarzt veranlassten Behandlungen wirken jedoch nicht kurzfristig, sondern erst nach einigen Wochen. Daher bleibt bei nur gelegentlichem Arbeiten das Tragen von Handschuhen die einzige Lösung.

**Burns of the 3rd degree:** In this case epidermis and dermis are so badly damaged that they perish. No pain is felt at the prick of a needle since the nerves are damaged deep down. The damaged layers of skin are rejected and healing follows with scarring.

Burns of the 1st and 2nd degrees are typical of Sugar Art. People with sensitive skin and those who have not yet become accustomed to the heat and have no callouses are particularly vulnerable.

For this reason the influence of heat should be gradually increased to allow the skin time to adapt. Picture 3: Wearing gloves reduces the influence of heat and lowers the burns risk.

## EXCESSIVE PERSPIRATION

Picture 4: The activity of the sweat glands on the palms depends on the one hand on external influences of heat, and on the other, from internal factors. For this reason certain nervous disorders increase perspiration. Many people experience excessive hand perspiration under emotional strain and stress.

Increased hand perspiration arising from heat influences applied in Sugar Art is therefore not a sign of illness, although it can interfere with working. The secretion of perspiration can cause the sugar to become salty, which could in turn lead to recrystallisation.

Perspiration is difficult to control. Taking medicine to prevent this would not be practical. Externally perspiration may be reduced by solutions containing aluminium, tanning or DC treatment (Iontophoresis). However, these treatments prescribed by a physician, are only effective after several weeks, therefore, the only solution for occasional sugar work is to wear gloves.

Minor burns of the 1st degree may be treated by cooling down the skin under cold running water until the pain disappears. Should a blister form (burns of the 2nd degree) this should not be burst, as it protects against infection. Also, a burn is more painful when uncovered. If the blister is bursting with liquid from the wound, this may be drained off in a sterile manner by syringe. It should then be wrapped in a sterile dressing.



d'une aiguille, car les nerfs sont profondément endommagés. Les couches se détachent et les brûlures ne se cicatrisent pas.

Des brûlures au premier et au deuxième degrés sont assez fréquentes dans le travail du sucre, surtout chez les gens ayant une peau sensible ou une peau pas encore «habituee» à la chaleur; c'est-à-dire, quand la callosité ne sert pas encore de protection.

Pour cette raison, on doit petit à petit habituer la peau à la chaleur afin de s'y adapter. Image 3: Si l'on porte des gants, on réduit l'influence de la chaleur ainsi que le danger de se brûler.

De petites brûlures au premier degré peuvent être soignées en refroidissant la peau avec de l'eau jusqu'à ce que les douleurs disparaissent. Si une cloque se forme (brûlures au deuxième degré), on ne devra pas l'ouvrir, car elle sert de protection contre des infections. La brûlure est plus douloureuse si elle n'est pas couverte. Si la cloque est remplie de liquide vulnérable, elle peut être vidée à l'aide d'une seringue dans des conditions stériles. Puis, on mettra un bandage stérile.

## TRANSPIRATION EXCESSIVE

Image 4: L'activité des glandes sudoripares sur la face palmaire de la main dépend de facteurs venant de l'extérieur comme aussi de l'intérieur. Ainsi, il existe certaines maladies des nerfs où l'activité des glandes sudoripares augmente. Il y a aussi beaucoup de gens qui transpirent fort des mains quand ils sont tendus ou stressés.

Une forte transpiration des mains, provoquée par les influences de la chaleur, appliquées au travail du sucre, n'est pas un signe de maladie. La sécrétion de sueur peut être la cause d'une recristallisation s'il y a du sel qui tombe dans la masse de sucre.



Il est difficile d'influencer la transpiration. Les médicaments qui évitent toute transpiration peuvent être éliminés. Extérieurement, la transpiration peut être réduite par des solutions alumineuses, de l'acide tannique, ou par des traitements de courant continu (iontophorèse). Ces traitements prescrits par le dermatologue ne font pas tout de suite leur effet, mais seulement après quelques semaines. Pour certains travaux, il sera alors indispensable de porter des gants.

con una aguja, ya que los nervios son destruidos. Las capas dañadas son rechazadas y luego de sanar quedan cicatrices.

Quemaduras de I y II grado son típicas para el trabajo artístico en azúcar. Personas de piel sensible y aquellas que todavía no están acostumbradas al calor y no han formado una córnea gruesa son particularmente vulnerables.

Por esta razón la influencia del calor debe de ser gradualmente aumentada, permitiendo así una adaptación de la piel. Imagen 3: Guantes reducen la influencia del calor y disminuyen el riesgo.

Quemaduras menores de I grado son fácilmente tratadas con agua fría hasta que el dolor haya cesado. Si se forma una ampolla

## TRANSPIRACIÓN EXCESIVA

Imagen 4: La actividad de las glándulas sudoríparas depende por un lado, de influencias externas como calor y por otro, de factores internos. Por lo tanto una transpiración excesiva puede también ser causada por ciertas enfermedades nerviosas. Muchas personas sufren de excesiva transpiración de las manos, al encontrarse en situaciones de gran presión emocional.

Una mayor transpiración al trabajar con azúcar por lo tanto no es atributivo a alguna enfermedad, no obstante puede interferir y estorbar el trabajo. La sal contenida en el sudor puede causar una recristalización al mezclarse con la masa.

Es difícil influir la transpiración. La posibilidad de tomar medicamentos para prevenir la transpiración puede ser eliminada. Por vía externa la transpiración puede ser influida con soluciones que contengan aluminio, ácido tánico o un tratamiento de corriente continua (iontophoris). Sin embargo estos tratamientos prescritos por el médico no son eficaces inmediatamente, sino después de algunas semanas. Por lo tanto la única solución al trabajar ocasionalmente, es utilizar guantes.

(quemadura de II grado), esta no debe de ser abierta ya que protege de infecciones, aparte de que el dolor es más fuerte al dejar la quemadura destapada. Si la ampolla está completamente llena de líquido de la herida, este puede ser drenado con una jeringa esteril. Luego la herida debe de ser vendada esterilmente.



## DER SEIDENGLANZ

Ein Schaustück aus Zucker zeichnet sich durch seinen speziellen Seidenglanz aus, der durch das Auseinanderziehen der Zuckermasse entsteht. Der Zucker sollte weder durchsichtig noch matt, sondern seidenglänzend sein.



**1** Selbstgekochten Zucker oder Sugar Drops unter der Lampe erwärmen.

**1** Heat your ready-made sugar or Sugar Drops under the lamp.

**1** Réchauffer le sucre préparé ou les Sugar Drops sous la lampe.

**1** Colocar el azúcar cocinado o Sugar Drops bajo la lámpara.

## THE SILKY SHEEN

One of the remarkable features of a showpiece in sugar is its silky sheen, obtained by pulling air into the sugar. The sugar should be neither transparent nor matt, but silky shiny.



**2** Den Zucker schmelzen, jedoch nicht über 55°C erhitzen.

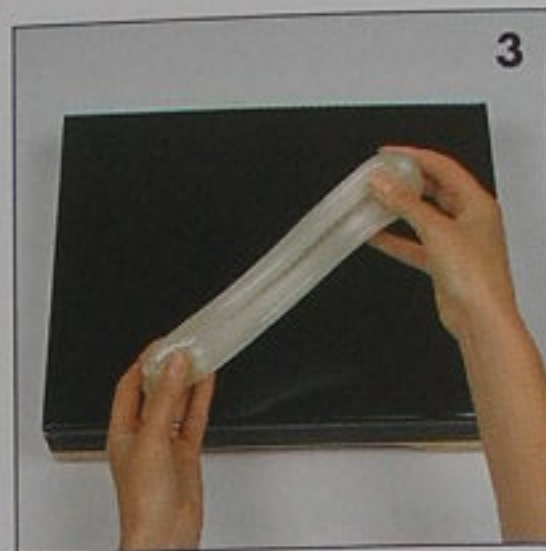
**2** Melt the sugar to no more than 55°C.

**2** Laisser fondre le sucre. La température ne devra pas dépasser 55°C.

**2** Fundir el azúcar sin pasar los 55°C.

## LE SATINAGE

Une pièce montée en sucre se distingue par son satinage spécifique. Le sucre ne devrait être ni transparent ni mat, mais satiné.



**3** Die Zuckermasse an den beiden Enden halten und mehrmals auseinanderziehen und zusammenlegen.

**3** Holding the sugar mass at either end, pull apart and fold together again repeatedly.

**3** Tenir la masse des deux côtés. Étirer et replier plusieurs fois.

**3** Se toma el azúcar de ambos extremos se estira y se dobla varias veces.

## EL BRILLO DE SEDA

Una pieza terminada se distingue en gran parte por su brillo sedoso. Este brillo es obtenido por estirado de la masa de azúcar. El azúcar no debe aparentar ni transparente ni mate, sino sedoso.



**4** Je nach Menge und Farbton weiterziehen, bis der Seidenglanz zur Geltung kommt.

**4** Depending on the amount and shade continue pulling until the optimal silky sheen is achieved.

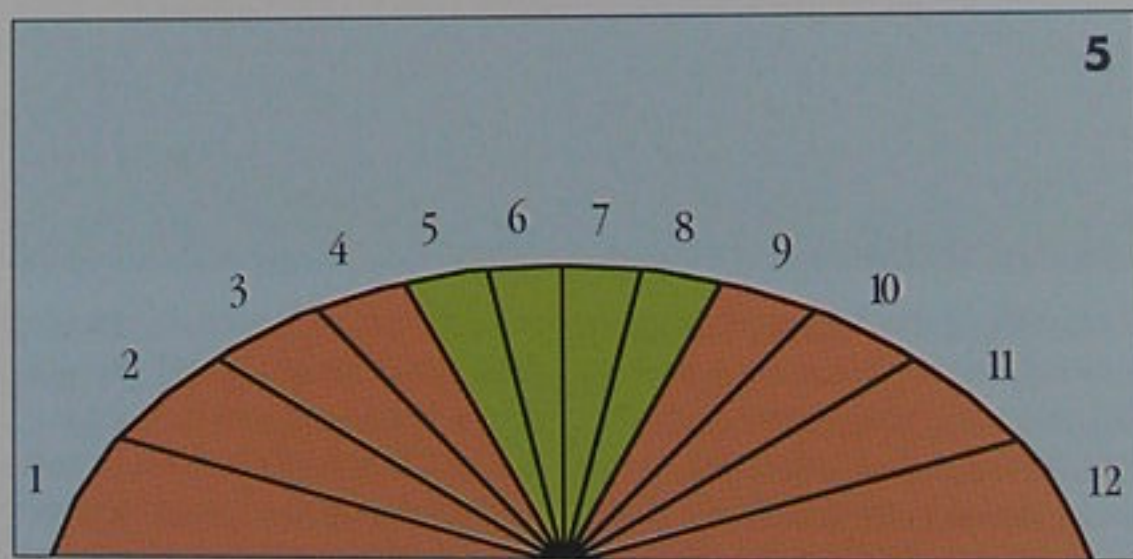
**4** Selon la quantité et le ton du sucre, recommencer cette opération jusqu'à ce que le satinage soit valorisé.

**4** Según la cantidad y el color de la masa, seguir estirando hasta que esté bien brillante.

**5** Die Seidenglanzkurve. Der Glanz eines Schaustückes ist von grösster Bedeutung. Der Zucker soll weder durchsichtig (1–4) noch matt (9–12) sein, sondern seidenglänzend (5–8).

**5** The Sheen-Curve. The silky sheen of a show-piece is of utmost importance. The sugar should be neither transparent (1–4) nor matt (9–12), but silky shiny (5–8).

**5** La courbe du satinage. Le satinage de la pièce montée est essentiel. Le sucre ne devrait être ni transparent (1–4) ni mat (9–12), mais satiné (5–8).



**5** Curva del brillo de seda. El brillo de la pieza es de suma importancia, no debe ser ni transparente (1–4), ni mate (9–12) sino brillante (5–8).



**6** Links: optimal gezogener Zucker (5–8). Rechts: überzogener Zucker (9–12).

**6** Left: optimal silky sheen (5–8). Right: Over-pulled sugar (9–12).

**6** A gauche: étirage idéal du sucre (5–8). A droite: étirage excessif (9–12).

**6** Izquierda: Azúcar correctamente estirado (5–8). Derecha: Azúcar demasiado estirado (9–12).



## SO MACHT DAS ARBEITEN RICHTIG SPASS!

Der kreative Aspekt des Zuckerarbeitens eignet sich hervorragend zum Abbau von Alltagsstress. Damit Sie möglichst unbehindert kreieren können, sollte der Arbeitsplatz gut organisiert und der Arbeitsablauf im voraus geplant werden.

### ARBEITSPLATZ

Wählen Sie einen ruhigen Ort mit gutem Licht. Ein erhöhter Tisch und ein verstellbarer Stuhl ermöglichen Ihnen, sitzend oder stehend zu arbeiten. Der Bodenbelag soll möglichst unempfindlich sein (kein Spannteppich). Bei einer konstanten Luftfeuchtigkeit von 50 bis 55 Prozent bleiben Ihre Schaustücke schmierfrei. Hintergrundmusik sorgt für eine entspannte Atmosphäre.

### ARBEITSABLAUF

Beim Planen Ihres Schaustückes sollen nebst einer Skizze (oder Vorlage) sämtliche Utensilien griffbereit sein. Bei Serienproduktion lohnt es sich, einen Prototyp herzustellen, der nach Rücksprache mit dem Auftraggeber notfalls geändert werden kann. Das Erwärmen der Grundmassen in Schwarz, Weiss und allen Grundfarben verhindert zu lange Produktionszeiten. Stellen Sie also sämtliche Grundfarben bei Arbeitsbeginn auf dem Seidenbett bereit.

## WHEN WORK BECOMES A REAL PLEASURE!

The creative aspect of working with sugar is ideal for eliminating daily stress. In order to create unimpededly your place of work should be well organised and order of work planned in advance.

## QUAND TRAVAIL ÉGALE PLAISIR!

L'aspect créatif du travail du sucre est surtout fait pour se débarrasser du stress de tous les jours. Afin d'avoir une régularité dans le travail, la place comme la méthode de travail devront être bien organisées à l'avance.

## TRABAJAR CON PLACER!

El aspecto creativo del trabajo artístico en azúcar, se presta apropiadamente para eliminar el stress diario. Para poder crear sin estorbos, el sitio de trabajo debe de estar bien organizado y los pasos a dar bien pensados.



### LUGAR DE TRABAJO

Escoja un sitio tranquilo, que esté bien iluminado. Una mesa alta y una silla regulable le permitirán trabajar sentado y de pie. El piso debe de ser adecuado (pisos alfombrados son poco convenientes). Manteniendo la humedad ambiental entre 50 y 55 por ciento, las piezas se mantendrán duras, sin reblandecerse. Musica de fondo procurará que el ambiente sea relajado.

### DESAROLLO DE TRABAJO

Al planear su pieza, asegure que aparte del bosquejo (o modelo) todos los utensilios necesarios esten al alcance de la mano. Si se produce en serie es ventajoso elaborar un prototipo, que pueda ser modificado luego de consultar al cliente. Evite el recalentamiento de las masas base (blanco, negro u otros colores básicos) durante el trabajo; mantenga siempre cierta cantidad de cada masa necesaria sobre el tablón de seda.

### PLACE OF WORK

Choose a quiet spot with good lighting. A raised table and adjustable seat allow you to work standing or sitting. The floor covering should be as practical as possible (not fitted carpet). A constant atmospheric humidity of between 50 to 55 per cent ensures your showpieces remain free from smearing. Background music provides a relaxed atmosphere.

### ORDER OF WORK

When planning your showpiece ensure that a sketch (or copy) and any utensils you may require are ready to hand. When producing in series it is worth making a prototype, which may be altered after consultation with the customer if need be. Avoid lengthy production time by pre-heating black, white and the primary colours; place some of each of these colours on the silk board when you begin.

### LA PLACE DE TRAVAIL

Choisissez un endroit clair et tranquille. Une table relevée et une chaise ajustable vous permettront de travailler debout ou assis. Le revêtement du sol devra être pratique (pas de moquette). Vos pièces ne seront pas «lubrifiées» à une humidité de l'air entre 50 à 55 pour cent. Une musique douce vous détendra.

### LA MÉTHODE DE TRAVAIL

Lorsque vous planifiez votre pièce, veillez à ce que le croquis (ou une copie) et certains outils soient toujours à leur place, prêts à servir. Il vaudra la peine de fabriquer un prototype si vous produisez en série. Celui-ci pourra éventuellement être changé, selon les désirs du client. En chauffant du blanc, du noir et les couleurs primaires, on évitera de prolonger la production. Puis on posera quelques-unes de ces couleurs sur le dessus en soie avant de commencer le travail.



## STREIFENARTIG ZIEHEN

Sogar das einfachste Arrangement wird, ergänzt durch eine Masche, zum zauberhaften Schaustück. Obschon das Anfertigen einer solchen Masche leicht nachvollziehbar ist, wirkt sie dank dem Spiel der Farben extravagant und äusserst schwierig.

## PULLING A STRIPED BAND

The addition of a striped band transforms even the simplest arrangement into an attractive showpiece. The technique for band pulling is easily mastered, but coupled with the play on colour the effect is striking.

## L'ÉTIRAGE D'UN RUBAN

L'adjonction d'un ruban suffit pour que l'arrangement le plus simple soit sublimé. Bien que le façonnage d'un ruban soit facile à obtenir, il paraît plus compliqué grâce au jeu des couleurs.

## ESTIRADO DE CUÑAS

La decoración con un lazo es suficiente para transformar la pieza más sencilla. A pesar de que la técnica de elaboración es sencilla, el lazo aparenta extravagante y extremadamente difícil dado al juego intenso de sus colores.



1 3 bis 4 harmonisierende Farben auswählen und zu Stangen formen.

1 Select 3 to 4 harmonizing colours and form into strips.

1 Choisir 3 à 4 couleurs en harmonie et former des coins.

1 Elegir 3 a 4 colores armoniosos y formar cuñas.

3 Gleichmässig auseinanderziehen.

3 Pull the band evenly.

3 Etirer régulièrement.

3 Estirar de forma regular.

4 Halbieren.

4 Halve.

4 Couper en deux.

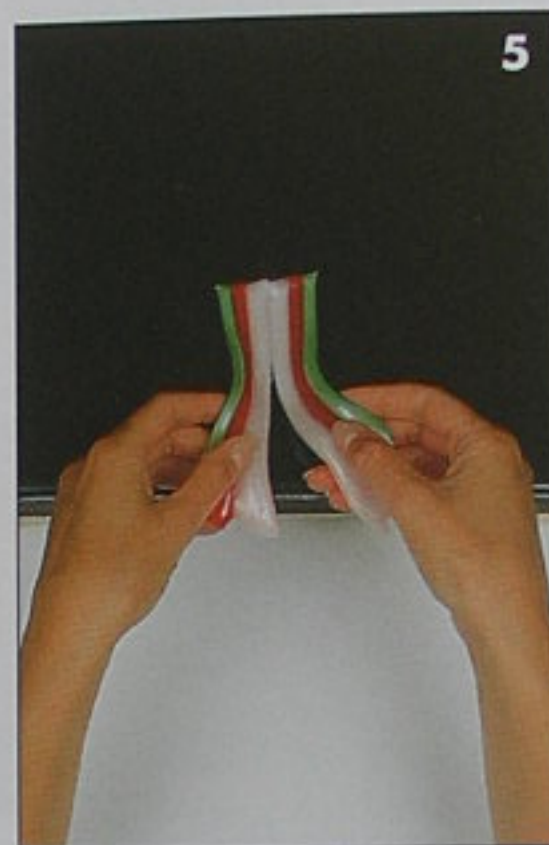
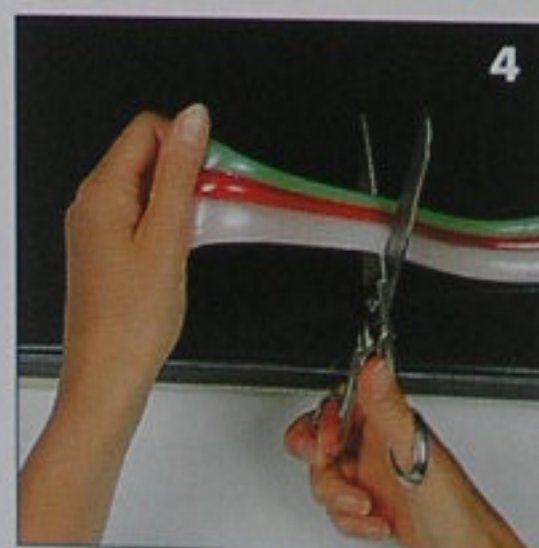
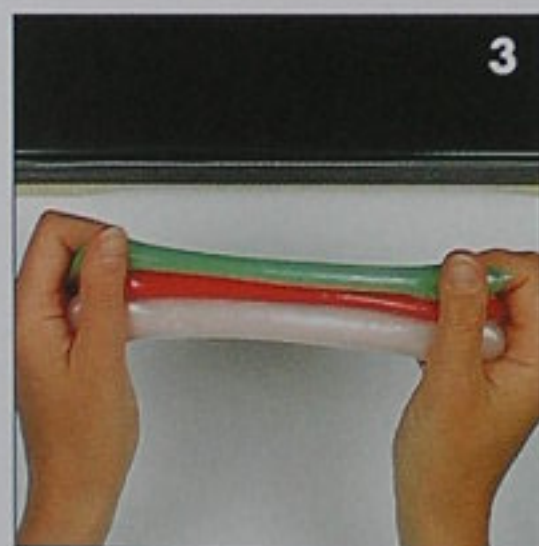
4 Partir por la mitad.

2 Gleichwarme Stange abschneiden und zusammensetzen.

2 Cut strips of sugar of equal temperature and place alongside one another.

2 Couper les coins à égale température et les placer côte à côte.

2 Cortar las cuñas y colocarlas una junto a la otra. Procurar que todas tengan la misma temperatura.



5 Spiegelgleich zusammensetzen.

5 Place together symmetrically.

5 Disposer symétriquement.

5 Juntar nuevamente las dos bandas.

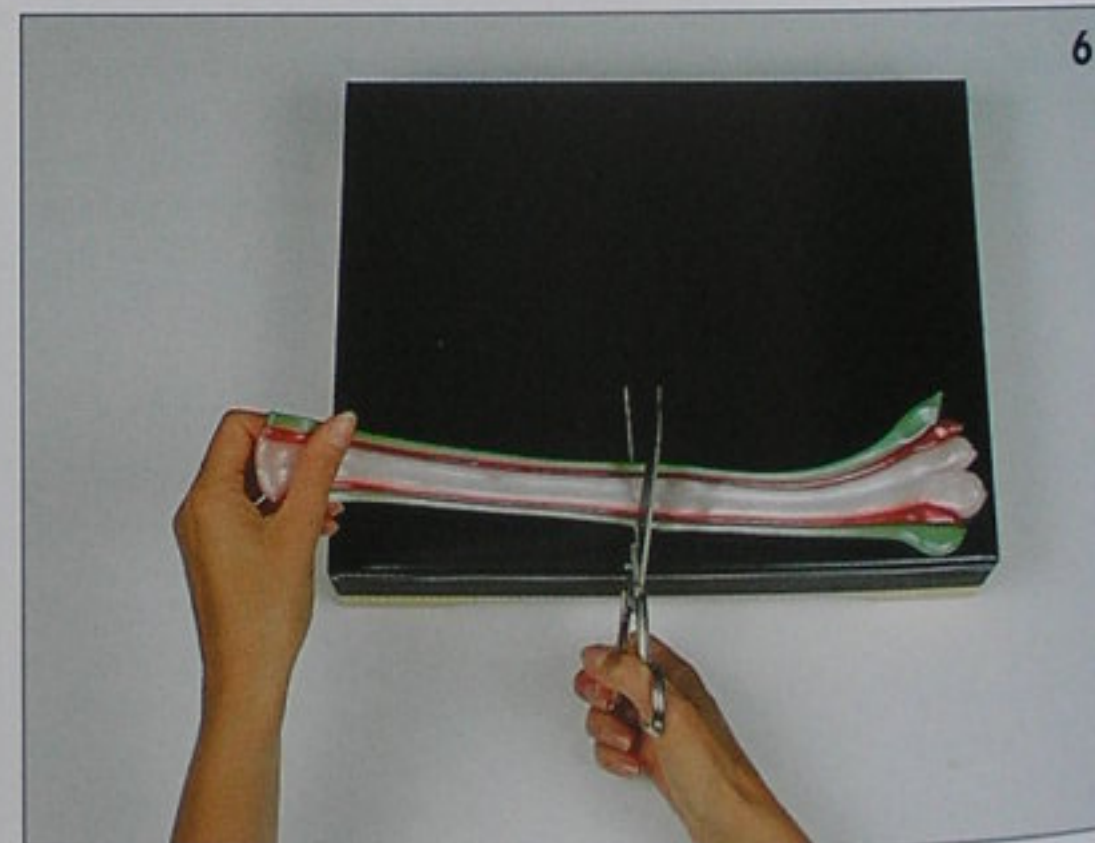


7 Zusammensetzen.

7 Place together.

7 Placer ensemble.

7 Juntar nuevamente.



6 Nochmals auseinanderziehen und halbieren.

6 Pull and halve again.

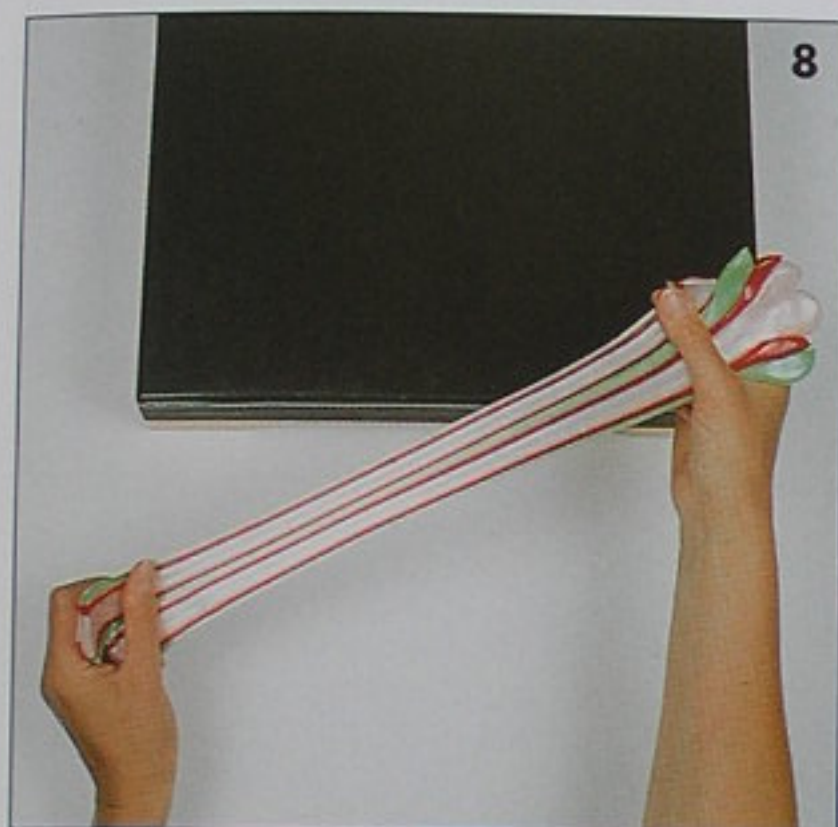
6 Réitérer et couper en deux.

6 Volver a estirar y partir.



**8** Vorausgesetzt, dass die Temperatur des Zuckers dies ermöglicht, kann das Band nochmals halbiert werden. Die Streifen werden dementsprechend feiner.

**8** Sugar temperature permitting, the band may be halved again, to achieve finer stripes.



**8** La bande peut encore une fois être coupée en deux si la température du sucre le permet.

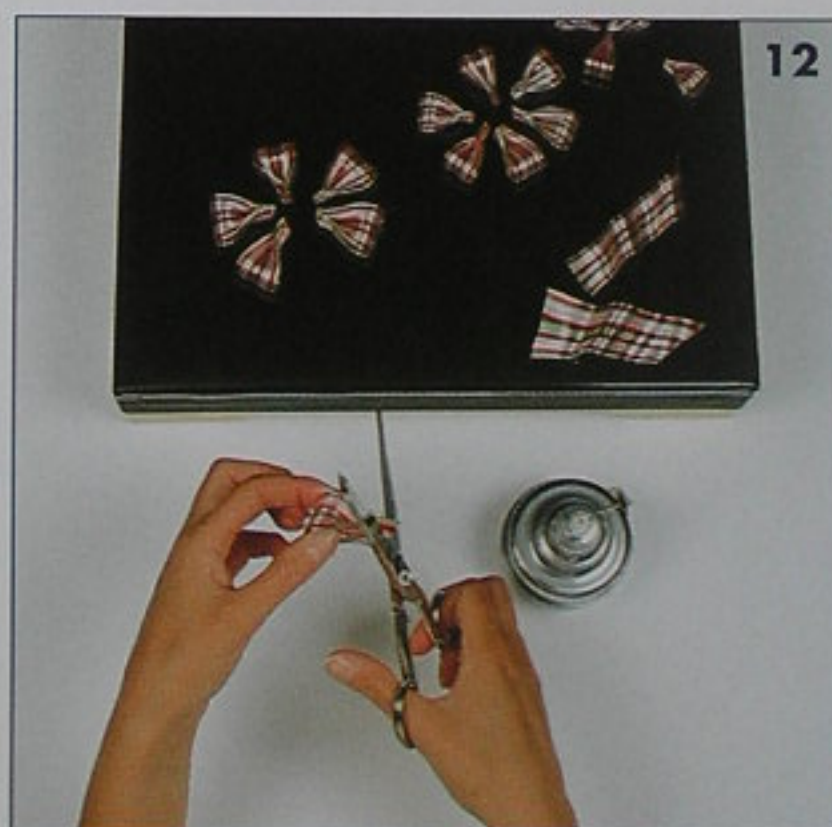
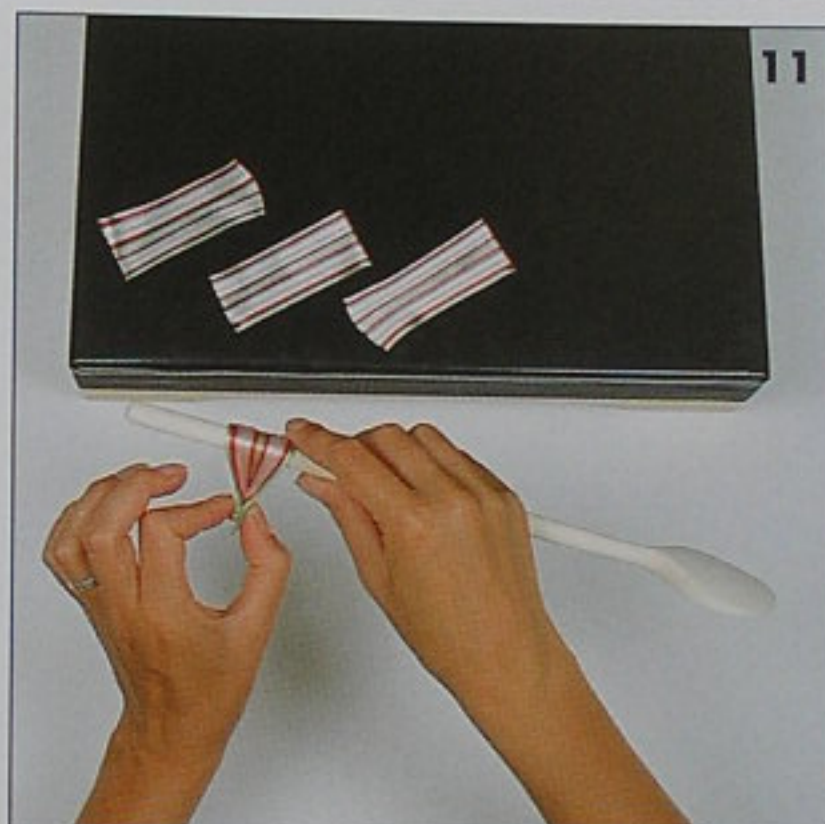
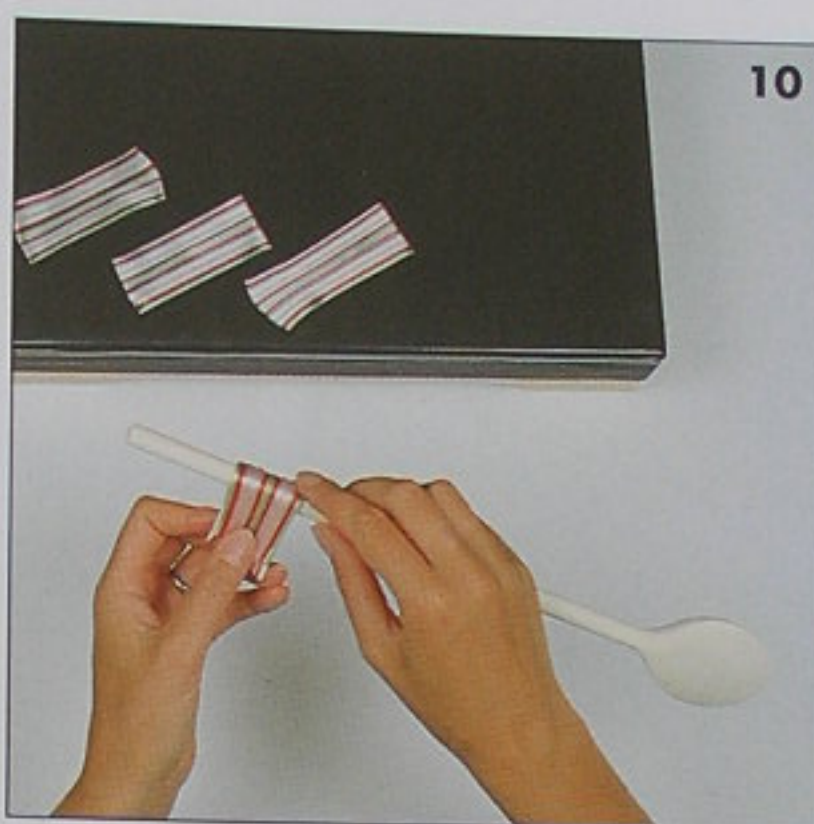
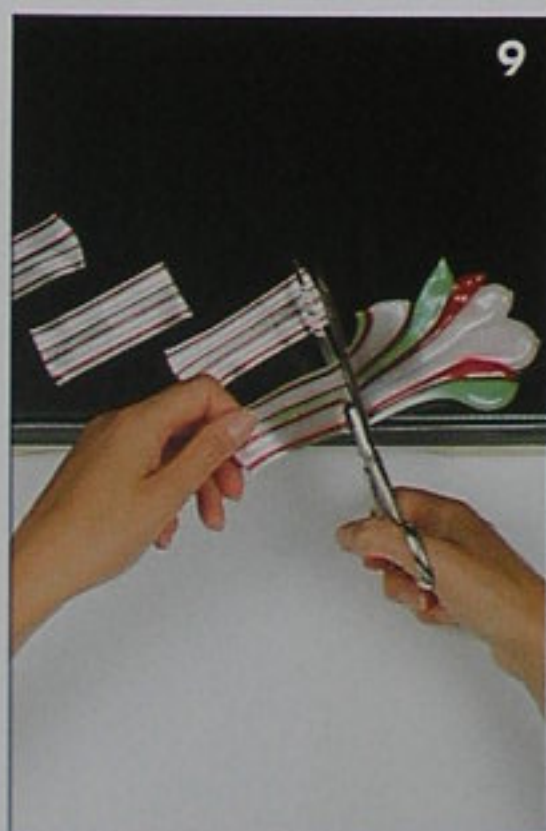
**8** La banda puede ser partida una tercera vez, si la temperatura del azúcar lo permite. Las rayas serán más finas.

**9** In zirka 7 cm lange Bänder aufteilen.

**9** Cut into bands of approx. 7 cm in length.

**9** Couper en tronçons d'environ 7 cm de long.

**9** Dividir la cinta en trozos de 7 cm aproximadamente.



**10** Die Bänder über einen Holzstiel formen.

**10** Bend the bands over the wooden spoon immediately.

**10** Plier les bandes en arc sur la cuiller en bois.

**10** Doblar las cintas sobre un mango de madera.

**11** Die beiden Enden zusammen-drücken.

**11** Press both ends firmly together.

**11** Assembler les deux extrémités.

**11** Presionar firmemente ambos extremos, formando así una lazada.

**12** Es werden pro Masche 16 Schleifen und 2 schräg geschnittene Bänder benötigt. Damit die Schleifen eine gleichmässige Masche formen, müssen sie gleich lang sein. Durch Erhitzen über der Flamme kann nötigenfalls abgeschnitten werden.

**12** 16 bows and 2 diagonally-trimmed bands are required per rosette. The bows must each be the same length to give a circular rosette. They may be trimmed down by heating over the flame if necessary.

**12** Un nœud requiert 16 rubans et 2 bandes coupées en diagonale. Pour que les rubans forment un cercle, ils doivent avoir la même longueur. En les réchauffant au-dessus d'une flamme, ils peuvent être recoupés.

**12** Por cada lazo se necesitan 16 lazadas y 2 cintas cortadas en diagonal. Las lazadas tienen que ser del mismo largo para poder formar un lazo regular. Si necesario se puede cortar el exceso del azúcar luego de calentarla sobre la llama.



**13** 6 Schlaufen bilden den ersten Kreis, indem sie an einer Zucker-  
kugel angesetzt werden.

**13** Attach the first 6 bows to a  
sugar ball, to form the first layer.

**13** Assembler 6 rubans autour  
d'une boule en sucre pour former  
le premier cercle.

**13** Adherir 6 lazadas con igual  
separación, a una bola de azúcar,  
formando así la primera capa.

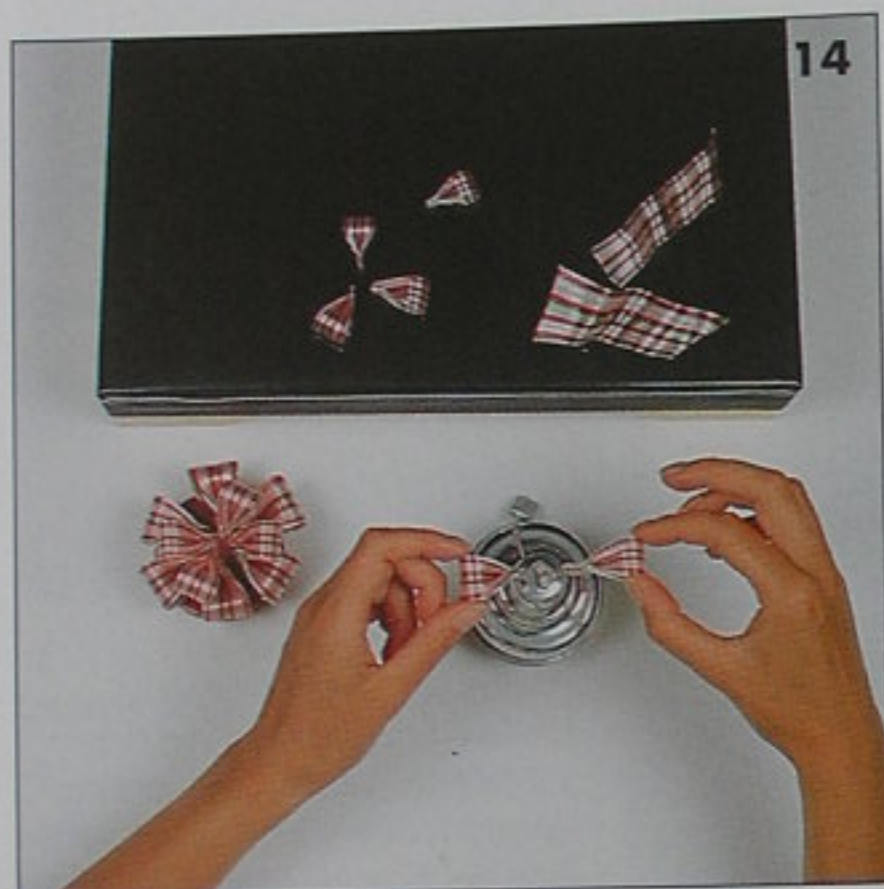


**MR. FABILO SAGT:** «Die Auswahl  
der Farben spielt eine wesentliche  
Rolle. Hauptfarbe hell, Kontrastfar-  
be dunkel und 1 bis 2 harmonie-  
rende Farbtöne.»

**MR. FABILO SAYS:** «The choice  
of colours is of utmost importance.  
Main colour – light, something  
dark and 1 to 2 harmonizing  
colours.»

**MR. FABILO DIT:** «Le choix des  
couleurs joue un rôle important.  
Couleur principale claire, couleur  
de contraste foncée et 1 ou 2 cou-  
leurs qui s'harmonisent.»

**MR. FABILO DICE:** «La selección  
de los colores es de gran impor-  
tancia. Color principal: Claro,  
color de contraste: oscuro, más  
1 o 2 colores armoniosos.»

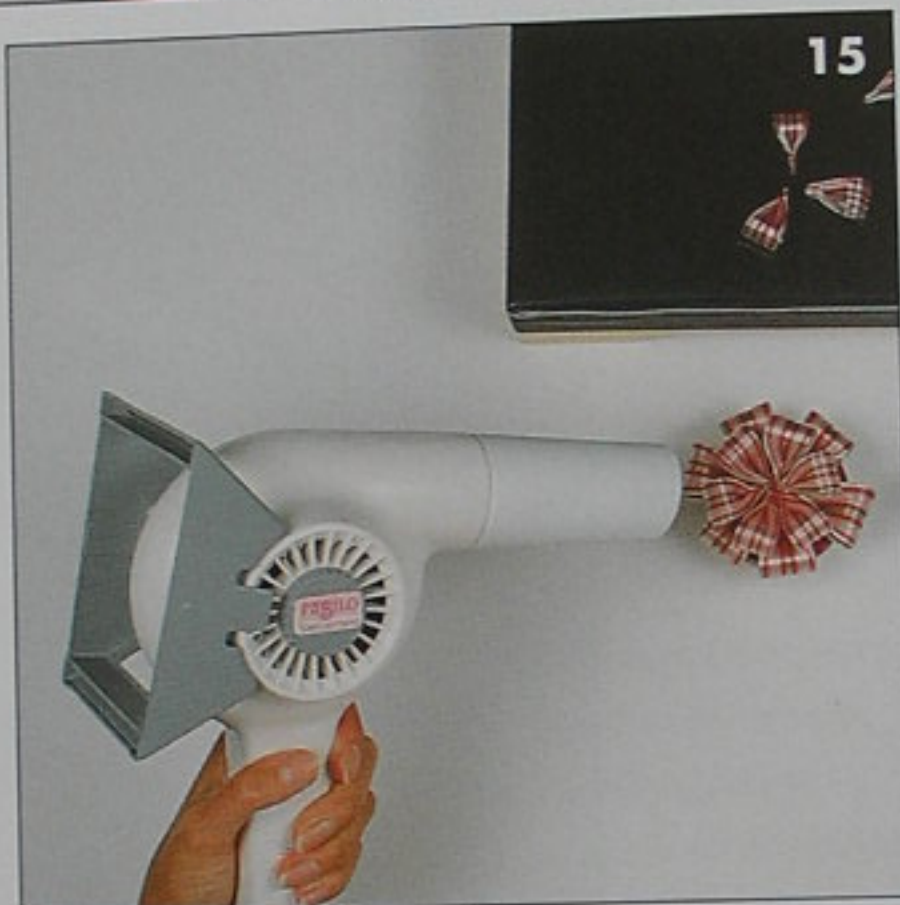


**14** Der zweite Kreis besteht aus  
6 weiteren Schlaufen, die etwas en-  
ger zusammen und versetzt ange-  
bracht werden.

**14** The second layer requires  
6 bows, this time slightly raised  
and closer together.

**14** Le deuxième cercle requiert  
6 rubans. Ils seront un peu  
resserrés et décalés.

**14** Colocar otras 6 lazadas, pero  
mas juntas para formar la segunda  
capa.



**15** Durch das Abkühlen mit dem  
Fön werden allfällige Verformun-  
gen vermieden.

**15** Cool down with the hairdryer  
from time to time to avoid any  
deformations.

**15** Refroidir au sèche-cheveux  
afin d'empêcher toute déforma-  
tion.

**15** Para evitar deformaciones del  
lazo, enfriarla con un secador de  
pelo.



**16** Die Schlaufen des dritten  
Kreises werden nicht liegend, son-  
dern leicht geneigt angefügt.

**16** The bows on the third layer  
should be positioned slightly  
upright and not lying flat.

**16** Les rubans du troisième  
cercle doivent être légèrement  
redressés et non pas horizontaux.

**16** Las lazadas de la tercera capa  
no se colocan planas sino ligera-  
mente inclinadas.



«Frøne Østern»  
«Easter Greetings»  
«Joyeuses Pâques»  
«Felices Pascuas»

Produktionshinweis Seite 173

Reference key page 173

Indication pour la production page 173

Indicaciones de producción página 173





## DAS ZUCKERZIEHEN

Die Zuckerartistik kennt drei Grundtechniken: das Giessen, das Ziehen und das Blasen. Das Ziehen eines perfekten Bandes ist die Grundbedingung für sämtliche Blumen, Blätter, Schleifen, Rüschen usw. Die richtige Temperatur des Zuckers (zirka 50°C) und das schnelle Arbeiten sind für ein erfolgreiches Zuckerziehen von grösster Wichtigkeit.

## SUGAR PULLING

Sugar Art recognises three basic techniques: casting, pulling and blowing. Pulling a perfect band is the basis of all flowers, leaves, bows, frills, etc. Successful sugar pulling demands the correct temperature of the sugar (approx. 50°C) and a fast tempo.

## L'ÉTIRAGE DU SUCRE

Dans le travail du sucre on connaît trois techniques de base: le coulage, l'étirage et le soufflage. L'étirage parfait d'une bande est la base de toutes les fleurs, feuilles, rubans et ruches, etc. L'étirage demande une température appropriée (approx. 50° C) et un travail rapide.

## EL AZÚCAR ESTIRADO

El trabajo artístico en azúcar consiste en tres técnicas básicas: El colado, el estirado y el soplado. Una cinta perfectamente estirada es fundamental para todas las flores, hojas, lazos, volantes, etc. La temperatura exacta (aprox. 50° C) y una elaboración rápida son condición principal para el estirado exitoso.



### DAS ZIEHEN EINES BANDES

1 Den seidenglänzenden Zucker zur glatten Kugel formen.

### PULLING A BAND

1 Work the silky sugar to a ball.

### L'ÉTIRAGE D'UNE BANDE

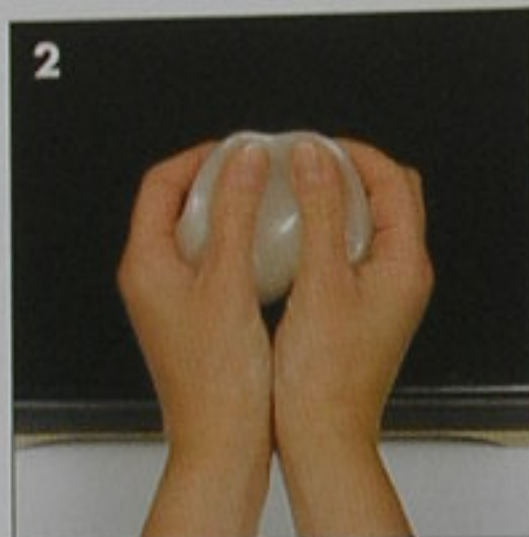
1 Rassembler la masse de sucre satiné et former une boule.

### ESTIRADO EN FORMA DE CINTA

1 Se forma una bola lisa con el azúcar estirado brillante.

5 Die Zuckermasse an den Rand legen.

5 Place the sugar on the edge of the board.

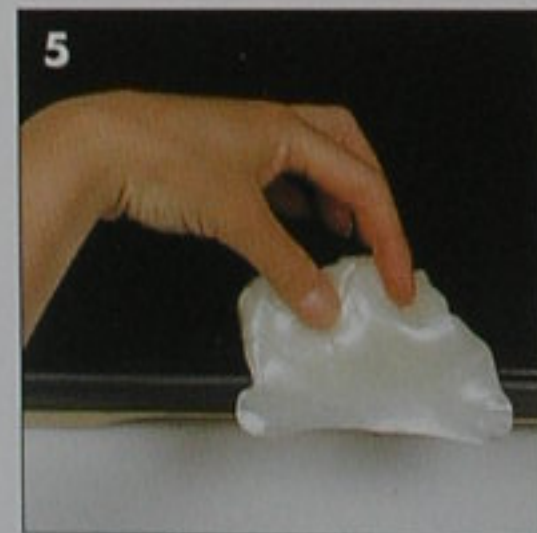


2 Mit parallelen Daumen die Masse aufwärts stossen.

2 Push upwards to form a tongue.

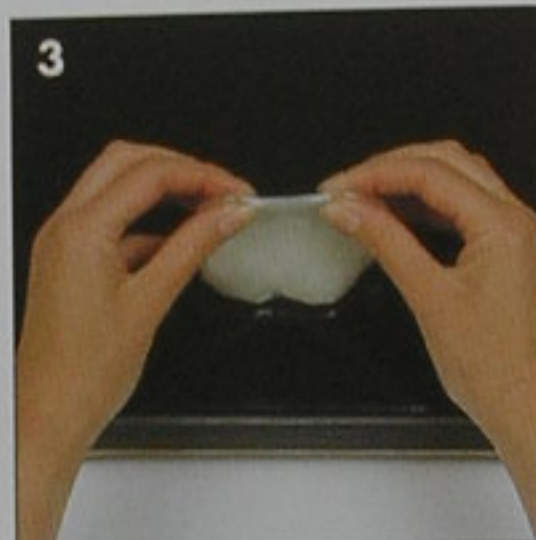
2 Avec les deux pouces, façonner vers l'avant en formant une langue.

2 Empujar la masa con los pulgares, puestos en posición paralela, hasta formar una lengua.



5 Poser la masse de sucre sur le bord.

5 Colocar el azúcar en el borde.

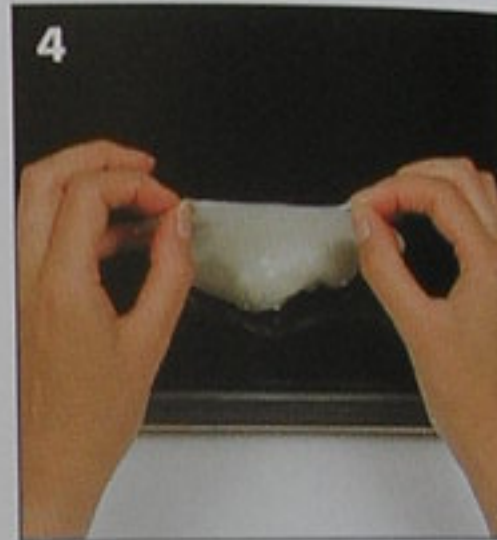


3 Ausgleichen.

3 Even out.

3 Egaliser.

3 Nivelar.



4 Mit Hilfe der Fingernägel eine scharfe Kante ziehen.

4 Form a sharp edge with your finger nails.

4 Former une arête aiguë avec les ongles.

4 Estirar con las uñas un canto agudo y delgado.



6 Band ausziehen.

6 Pull out the band.

6 Etirer la bande.

6 Estirar con cuidado una cinta.



**7** Stets von der Zuckermasse nachfassen, um ein gleichmässiges Band zu bekommen.

**7** Repeatedly take more sugar from the mass to pull an even band.

**7** Reprendre toujours un peu de sucre pour obtenir une bande régulière.

**7** Se va tomando constantemente de la masa de azúcar.

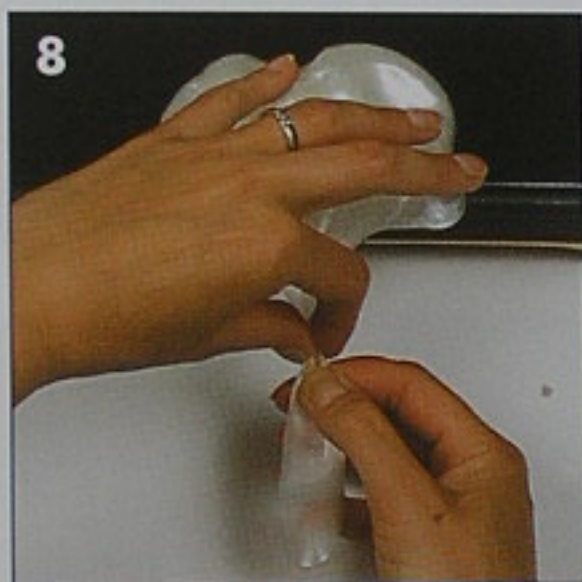


**8** Zum Abtrennen werden Dau- men und Zeigefinger zusammen- gedrückt.

**8** To remove the band press thumb and index finger tightly together.

**8** Pour détacher la bande, presser le pouce et l'index l'un contre l'autre.

**8** Para cortar la cinta apretar el pulgar y el índice.



**MR. FABILO SAYS:** «The sharp edge reflects the light and ensures the unique shine of a showpiece.»

**MR. FABILO DIT:** «L'arête aiguë reflète la lumière et met en valeur l'éclat unique de la pièce exposée.»

**MR. FABILO DICE:** «El canto agudo refleja la luz y le presta el brillo espectacular a la pieza de exhibición.»

**9** Nach links drehen.

**9** Twist to the left.

**9** Pivoter vers la gauche.

**9** Girar hacia la izquierda.



**10** Ruckartig nach rechts drehen.

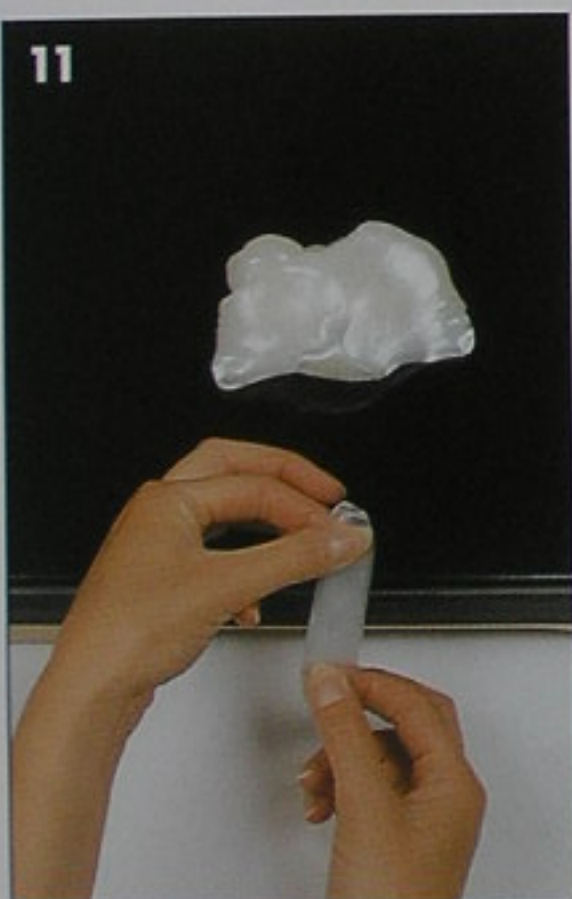
**10** Twist to the right.

**10** Pivoter vers la droite.

**10** Girar hacia la derecha.



**11**



**11** Zuckermasse wieder an die Wärme legen und das Band aus- gleichen.

**11** Replace the sugar mass under the lamp and even out the band.

**11** Remettre la masse de sucre au chaud et égaliser la bande.

**11** Colocar la masa nuevamente bajo la lámpara y nivelar la cinta.

**12** So werden Bänder verschie- dener Länge und Breite gezogen.

**12** Bands of various lengths and widths are made in this way.

**12** L'étirage des bandes de lon- gueur et de largeur différente se fait de cette manière.

**12** De esta manera se elaboran cintas de diferente largo y ancho.

**12**





# DAS ZIEHEN VON BLATTSPITZEN

# PULLING A POINT TO FORM A LEAF

# L'ÉTIRAGE DES FEUILLES

# ESTIRADO EN FORMA DE HOJAS

**1** Den seidenglänzenden Zucker zur glatten Kugel formen.

**1** Work the silky sugar to a ball.

**1** Façonner le sucre satiné en boule.

**1** Se forma una bola lisa con el azúcar estirado brillante.

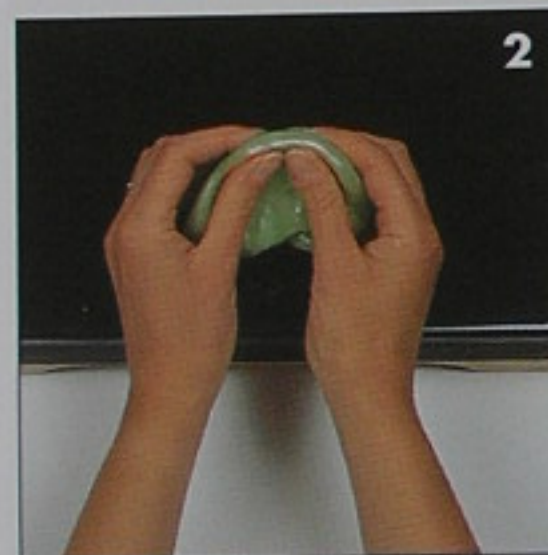


**3** Ausgleichen.

**3** Even out.

**3** Egaliser.

**3** Nivelar.

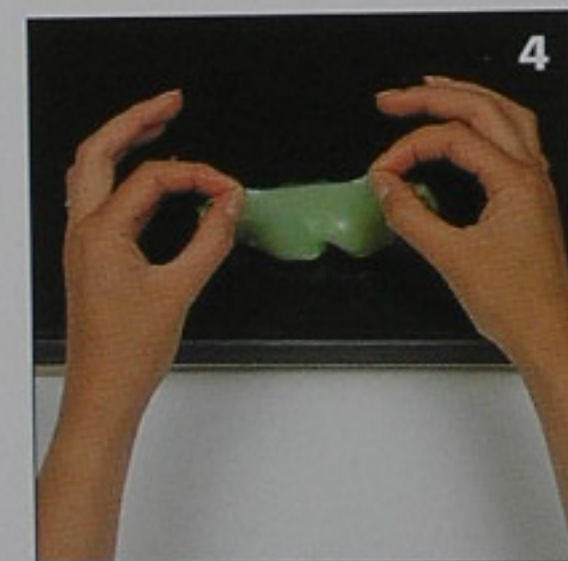


**2** Mit parallelen Daumen die Masse aufwärts stossen.

**2** Push upwards to form a tongue.

**2** Au moyen des deux pouces, façonner la masse vers l'avant en lui donnant la forme d'une langue.

**2** Empujar la masa con los pulgares, puestos en posición paralela, hasta formar una lengua.



**4** Mit Hilfe der Fingernägel eine scharfe Kante ziehen.

**4** Form a sharp edge with your finger nails.

**4** Former une arête aiguë avec les ongles.

**4** Estirar con las uñas un canto agudo y delgado.



**5** Band ausziehen.

**5** Pull out the band.

**5** Etirer la bande.

**5** Estirar con cuidado una cinta.

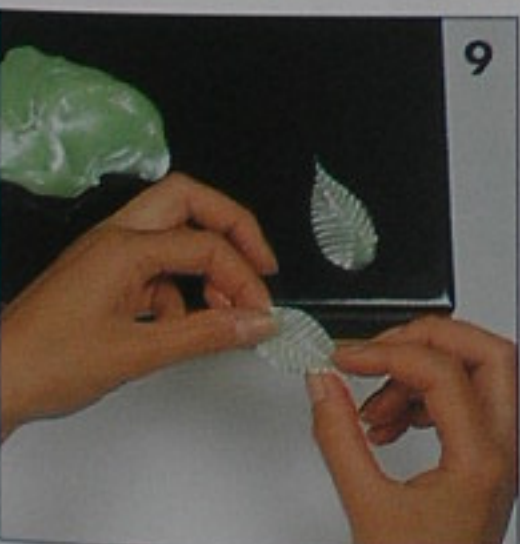
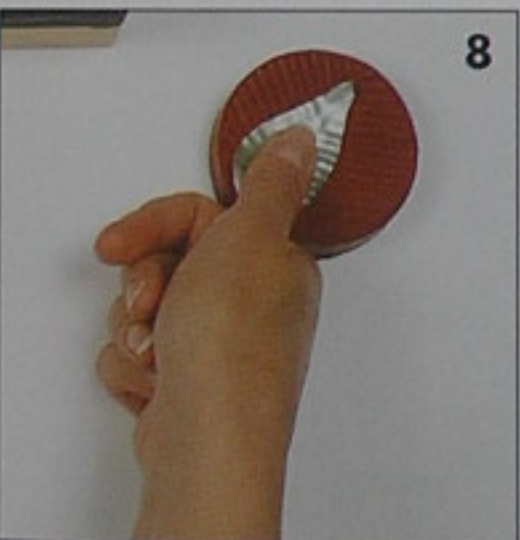
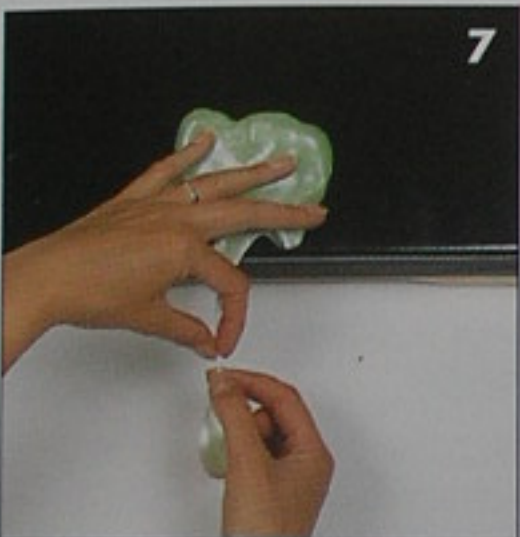
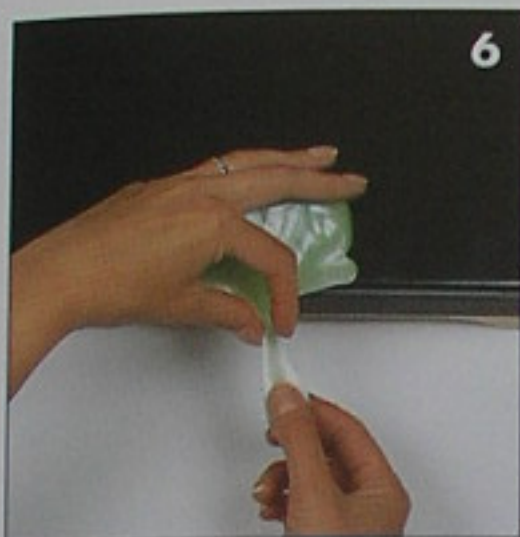


**6** Mit dem Daumen und dem Zeigefinger der zweiten Hand schmälern.

**6** Work to a point with thumb and index of second hand.

**6** Amincir avec le pouce et l'index de l'autre main.

**6** Angostar el ancho de la cinta con el pulgar y el índice de la otra mano.



**7** Sobald die gewünschte Grösse erreicht ist, setzt man Daumen und Zeigefinger beider Hände zusammen und zieht die Spitze von der Masse weg.

**7** Once the required size has been achieved, thumbs and index fingers of both hands come together to pull the point away from the mass.

**7** Quand la grandeur voulue a été obtenue, joindre le pouce et l'index pour détacher la pointe de la masse.

**7** Al alcanzar el tamaño deseado se juntan pulgar e índice, se aprieta y se tira de la hoja hasta separarla de la masa.

**8** Unverzüglich in den Silikon-Kautschuk-Stempel drücken.

**8** Press into the silicone rubber leaf stamp immediately.

**8** Presser immédiatement dans le moule à feuilles.

**8** Apretar inmediatamente la hoja sobre el sello de silicona.

**9** Blatt noch im warmen Zustand naturgetreu wölben.

**9** Give the leaf its natural twist.

**9** Donner de la vie aux feuilles en les tordant légèrement.

**9** Curvar la hoja para darle apariencia natural.

**10** So werden verschieden grosse Blätter gezogen.

**10** Leaves of various sizes are made in this way.

**10** Les feuilles de différentes grandeurs sont tirées de cette manière.

**10** De esta manera son elaboradas hojas de diferentes tamaños.





## KLEINES BLUMEN- ARRANGEMENT

In dieser Lektion wird das Zuckerziehen in verschiedenen Varianten intensiv geübt. Wir beginnen mit einer unkomplizierten Blüte, deren Wirkung jedoch gross ist.

## SMALL FLOWER ARRANGEMENT

In this lesson we concentrate on different forms of pulling. We begin with a blossom, straightforward, yet effective.

## PETIT ARRANGEMENT FLORAL

Dans cette leçon, nous nous concentrerons sur les différentes méthodes du tirage. On commencera par une fleur facile à réaliser et dont l'effet est plutôt magique.

## PEQUEÑO ARREGLO FLORAL

En esta lección es practicado intensivamente el estirado en todas sus variedades. Comenzamos con una flor sencilla, pero de gran efecto.



### DIE BLÜTE

**1** Daumengrosses Band gemäss Seiten 70 bis 71 ziehen.

### THE BLOSSOM

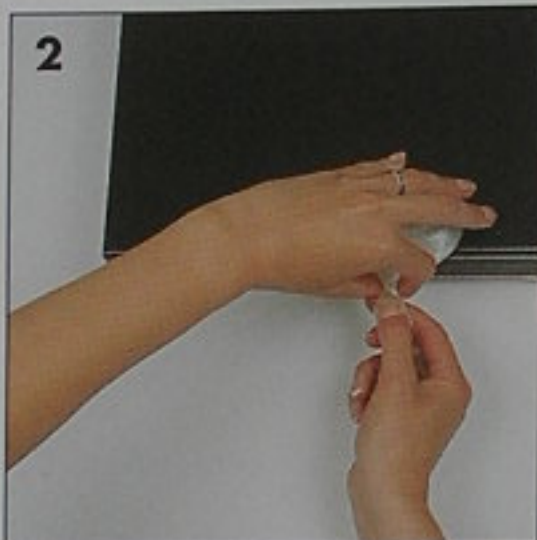
**1** Pull a thumb-sized band as pages 70 to 71.

### LA FLEUR

**1** Tirer une petite bande de la grandeur du pouce. Voir pages 70 à 71.

### LA FLOR

**1** Estirar una cinta del tamaño de un pulgar según páginas 70 a 71.

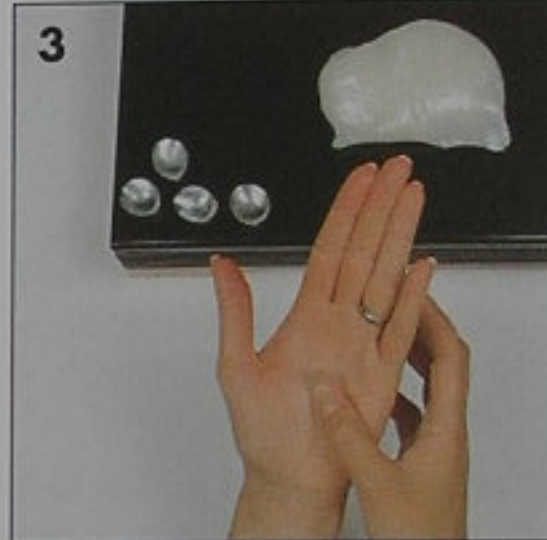


**2** Abtrennen.

**2** Remove.

**2** Détacher.

**2** Separar.



**3** Im Handballen rollen, um dem Blütenblatt seine typische Wölbung zu verleihen. Es werden pro Blüte 5 Blätter benötigt.

**3** Roll in the palm of your hand to imitate the typical petal shape. 5 petals are required per blossom.

**3** Rouler dans le creux de la main pour donner au pétale sa forme typique. Il faut 5 pétales par fleur.

**3** Encorvar en la palma de la mano para darle la forma típica de un pétalo. Se necesitan 5 pétalos por cada flor.



**4** Blätter im Uhrzeigersinn von aussen ansetzen.

**4** Attach the petals on the outside in a clockwise direction.

**4** Coller les pétales à l'extérieur, dans le sens des aiguilles d'une montre.

**4** Adherir los pétalos en el sentido de las agujas del reloj, desde la parte exterior.



**5** Das fünfte Blütenblatt wird von aussen nach innen angesetzt. Es werden 3 Blüten für das Arrangement benötigt.

**5** Slide the fifth petal in from the outside to the inside. 3 blossoms per arrangement are required.

**5** Coller le cinquième pétale de l'extérieur vers l'intérieur. On aura besoin de 3 fleurs pour cet arrangement.

**5** El quinto pétalo es adherido desde la parte externa a la parte interna. Son requeridas 3 flores por cada arreglo.



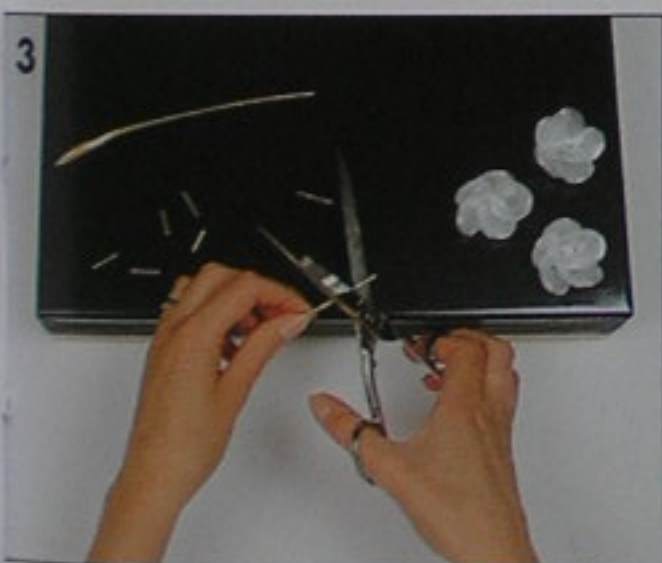
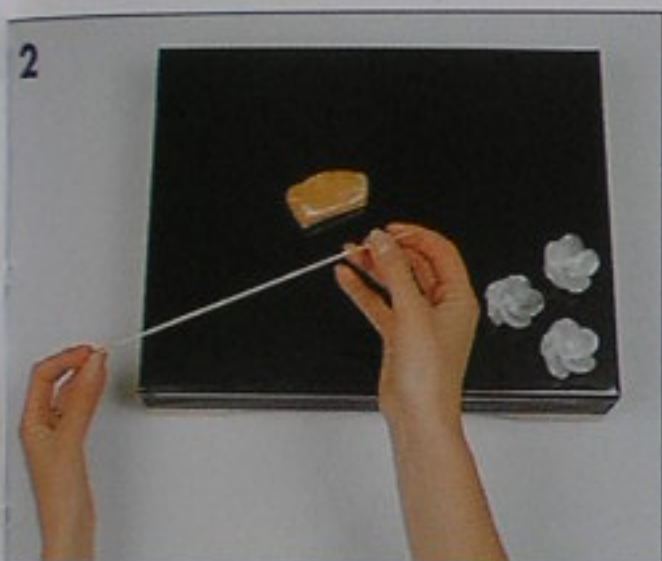


## DAS BLÜTENZENTRUM

**1** Einen Keil orangen Zucker abschneiden.

## THE BLOSSOM CENTRE

**1** Cut a strip of orange sugar.



## LE CŒUR

**1** Couper un coin de sucre orange.

## EL CENTRO DE LA FLOR

**1** Cortar una cuña de azúcar anaranjado.



**2** Keil in die Länge ziehen.

**2** Extend lengthwise.

**2** Étirer le coin en longueur.

**2** Alargar la cuña.

**3** Zirka 8x2 Zentimeter lange Stiele pro Blüte schneiden.

**3** Cut approx. 8 stamens of 2 cm length.

**3** Couper 8 tiges de 2 cm de long.

**3** Cortar aproximadamente 8 tallos de un largo de 2 cm, por flor.

**4** Im Zentrum der Blüte ansetzen.

**4** Attach in the centre of the blossom.

**4** Attacher au centre de la fleur.

**4** Colocarlos en el centro del botón.

## DIE KNOSPE

**5** 4 kleine Kugeln ausschneiden (zirka 1 Zentimeter Durchmesser).

## THE BUD

**5** Cut 4 small balls (approx. 1 cm diameter).

## LE BOUTON

**5** Couper 4 petites boules (approx. 1 cm de diamètre).

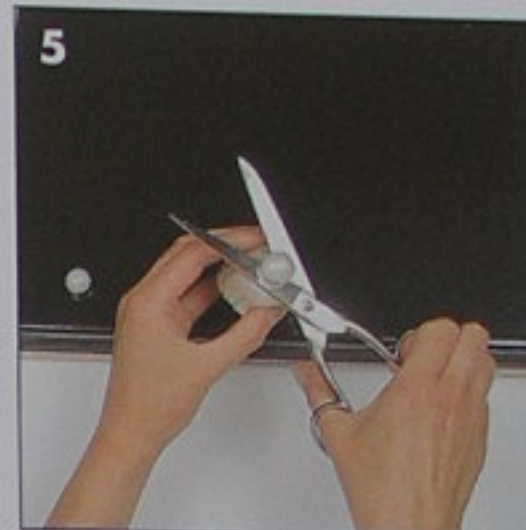
## EL BOTÓN

**5** Cortar 4 pequeñas bolas (aprox. 1 cm de diámetro).

**6** Jede Kugel mit 3 daumengros- sen Blättern einfassen, um eine Knospe zu bilden.

**6** Wrap 3 petals around each ball to imitate the bud.

**6** Coller 3 pétales autour de chaque boule, et voilà le bouton!



**6** Rodear cada bola con 3 pétalos del tamaño de un pulgar, imitando un botón.

## MALEN

**7** Zentrumsspitze der Blüte mit brauner Lebensmittelfarbe betupfen.

## PAINTING

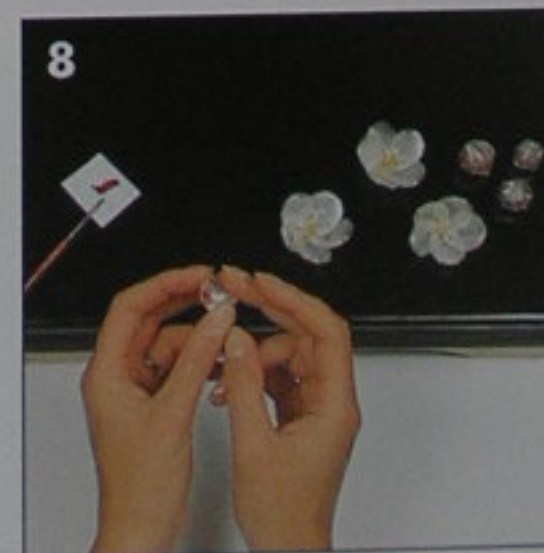
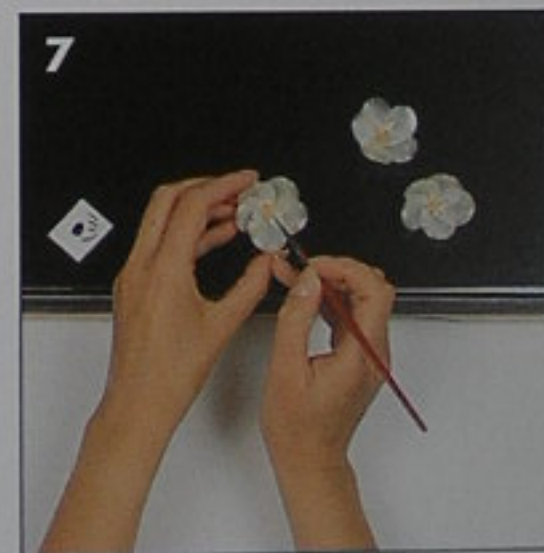
**7** Dot the centres of the blossoms lightly with brown colouring.

## COLORATION

**7** Moucheter le cœur de la fleur avec du colorant brun.

## PINTAR

**7** Darle al centro del botón unos ligeros toques color marrón.



**8** Knospe leicht rot anmalen und verschmieren.

**8** Lightly colour the buds red and smudge.

**8** Colorer les boutons rouges et maculer.

**8** Pintar el botón suavemente de rojo y esfumar.



## ZUSAMMENSETZEN

**1** Gegossenen Boden, Stütze und Hintergrund gemäss Seiten 46 bis 51 vorbereiten.

## ARRANGING

**1** Prepare the base, support and background according to pages 46 to 51.

## ARRANGEMENT

**1** Préparer le fond, l'arrière et le support, selon pages 46 à 51.

## COMPOSICIÓN DEL ARREGLO

**1** Preparar la base, el soporte y el fondo en azúcar colado según páginas 46 a 51.



**2** Stütze in flüssigen Zucker eintauchen und an den Hintergrund kleben, Grundfläche ebenfalls eintauchen und auf den Boden setzen, kalföhnen.

**2** Dip the support in molten sugar and stick to the background. With molten sugar on the underside attach to the base. Cool with hair-dryer.

**2** Plonger le support dans le sucre fondu et fixer à l'arrière. Ensuite, tremper la surface de base et coller sur le fond. Refroidir au sèche-cheveux.

**2** Sumergir el soporte en azúcar derretido y pegarlo al fondo. Luego sumergir los bordes y pegar el fondo y el soporte a la base. Enfriar con el secador de pelo.



**3** Blätter im Kreis arrangieren, Blüte mit einer kleinen Kugel verstärken und gemäss Vorlage anbringen.

**3** Arrange the leaves in a circle, strengthen the blossom with a small ball of sugar and position as shown.

**3** Arranger les feuilles de façon à ce qu'elles forment un cercle et renforcer au moyen d'une petite boule. Poser conformément au modèle, comme sur la photo.

**3** Colocar las hojas en forma circular, reforzar la flor con una bolita de azúcar y ubicar según nuestra imagen.

**4** Knospen ansetzen und mit grünen Blättern ausgarnieren.

**4** Arrange the buds and decorate with green leaves.

**4** Coller les boutons et garnir de feuilles vertes.

**4** Fijar los botones y decorar con hojas verdes.









# DAS ZUCKERBLASEN

Das Zuckerblasen geht Hand in Hand mit dem Zuckerziehen. Der Ausgang geblasener Gebilde ist immer eine gleichmässige Kugel, deren dünne Zuckerwand mit dem Haarfön rasch abgekühlt wird. Egal ob ein Apfel oder ein Schwan entstehen soll, die Kugel muss immer zuerst gleichmässig gedehnt werden.



**1** Den seidenglänzenden Zucker zur glatten Kugel formen.

**1** Work the silky sugar to a ball.

**1** Façonner le sucre satiné en boule.

**1** Formar una bola lisa de azúcar bien brillante.

# SUGAR BLOWING

Sugar blowing goes hand in hand with sugar pulling. The starting point for any blown object is an even ball, whose thin sugar walls are quickly cooled down with the hairdryer. Whether you are blowing an apple or a swan, ensure that inflation of ball commences evenly.



**2** Kugelgrösse mit Daumen und Zeigefinger bestimmen.

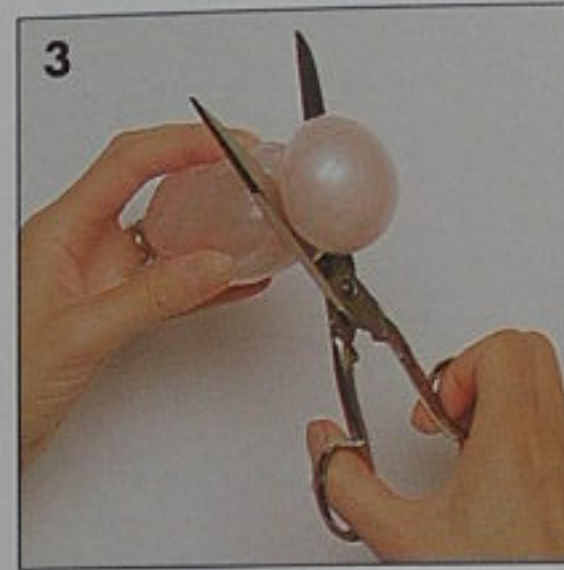
**2** Determine the size of the ball between thumb and index finger.

**2** Déterminer la grandeur de la boule en la serrant entre le pouce et l'index.

**2** Determinar el tamaño de la bola con el pulgar y el índice.

# LE SOUFFLAGE DU SUCRE

Le soufflage du sucre est identique à l'étirage. Le point de départ est toujours une boule homogène dont les minces parois en sucre sont refroidies rapidement au sèche-cheveux. Soit qu'on souffle une pomme ou un cygne, la boule doit être dilatée uniformément.



**3** Durch mehrmaliges Einschneiden trennen.

**3** Cutting from all sides, remove the ball.

**3** Entailler plusieurs fois et détacher la boule.

**3** Separar con varios cortes la bola de la masa.

# EL SOPLADO DEL AZÚCAR

El soplado y el estirado van mano en mano. La bola soplada en forma pareja es el punto de partida para todo objeto soplado. Las finas paredes de azúcar son rápidamente enfriadas con el secador de pelo. Igual si desea elaborar una manzana o un cisne, primero deberá ser soplada una bola pareja.

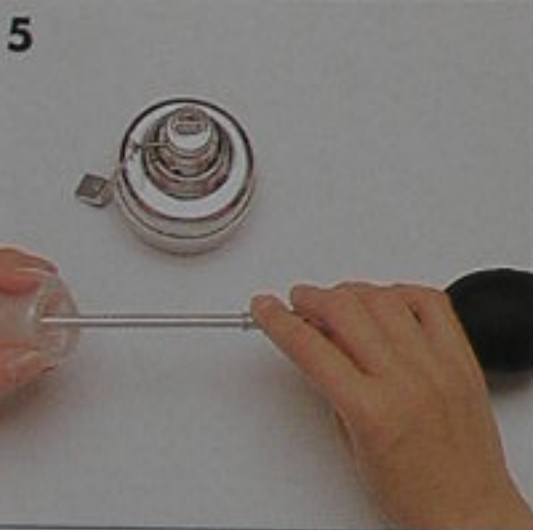


**4** Mit dem Zeigefinger eine annähernd bis in die Mitte reichende Öffnung eindrücken.

**4** Make an indentation to approx. halfway using your index finger.

**4** Marquer avec l'index une empreinte allant jusqu'au milieu.

**4** Formar con el índice una abertura que llegue hasta el centro.



**5** Die erwärmte Kanüle in die Öffnung hineinschieben.

**5** Insert the warmed tube into the opening.

**5** Glisser la canule, préalablement réchauffée, dans l'empreinte.

**5** Introducir la cánula brevemente calentada en la abertura.



**6** Die Ansatzstelle fest zusammendrücken, damit keine Luft entweichen kann.

**6** Press together tightly at the neck to ensure the ball is properly sealed and air-tight.

**6** Appuyer fermement le sucre à la canule afin que l'air ne puisse s'échapper.

**6** Presionar bien el punto de inserción, de modo que no pueda escapar aire.

**7** Vorsichtig im Tageslicht aufblasen. Um das unnötige Abkühlen der Kugel zu vermeiden, berührt man diese lediglich, um Änderungen anzubringen.

**7** Blow gently in day-light. Touch the ball only to form the required shape to avoid unnecessary cooling down.

**7** Dilater doucement à la lumière du jour. Afin d'éviter le refroidissement inutile, ne toucher la boule que pour lui donner la forme voulue.



**7** Soplar con cuidado en luz natural. Para evitar un enfriamiento innecesario de la masa de azúcar, esta solo es tocada para hacer modificaciones.



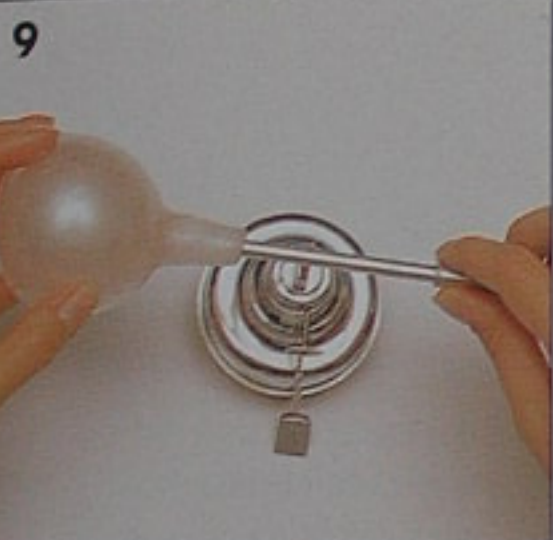


**8** Sobald die gewünschte Grösse und Form erreicht ist, mit dem Haarfön abkühlen.

**8** Once the required size and shape are achieved, cool down well with hairdryer.

**8** Dès que la forme et la grandeur désirée sont obtenues, refroidir au sèche-cheveux.

**8** Al conseguir la forma y el tamaño deseado se enfria con el secador de pelo.

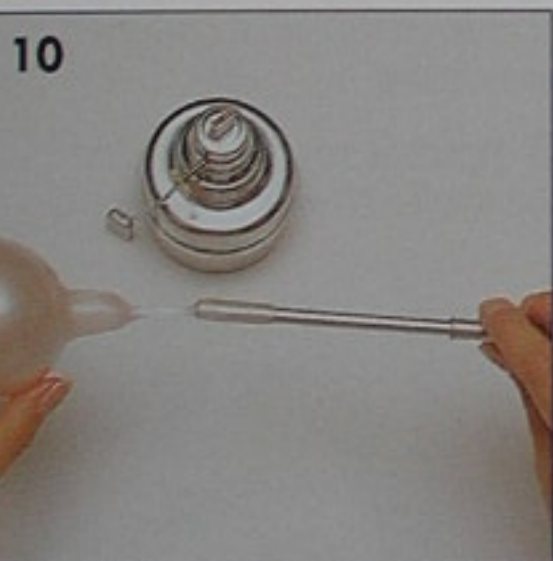


**9** Kanüle über der Flamme ringsum erhitzen.

**9** Warm the tube over the flame from all sides.

**9** Chauffer la canule de tous les côtés au-dessus de la flamme.

**9** Calentar la cánula de todos lados sobre la llama.



**10** Genügend erhitzen, bis die Kugel sich von alleine wegziehen lässt.

**10** Heat sufficiently until the ball may be removed effortlessly.

**10** Chauffer suffisamment jusqu'à ce que la boule se détache toute seule.

**10** Calentar lo suficiente, hasta que la bola pueda ser desprendida fácilmente.



**11** Ansatzhals über der Flamme erhitzen und entfernen.

**11** Heat the neck over flame and snip off.

**11** Chauffer le point d'attache au-dessus de la flamme et retirer ensuite.

**11** Calentar el exceso de la masa en el punto de inserción y cortar.



**12** Durch wiederholtes Nachschneiden wird die Ansatzstelle sauber.

**12** Trim off any excess by repeatedly heating and cutting.

**12** Recouper les restes pour que le point d'attache reste propre.

**12** Seguir removiendo todo el exceso hasta tener una bola regular.



**MR. FABILO SAGT:** «Die Lippenkontrolle beim Fönen stellt sicher, dass die Kugel genügend abgekühlt wurde.»

**MR. FABILO SAYS:** «Remember the lip-test when cooling down to ensure your blown object is really cold.»

**MR. FABILO DIT:** «Le contrôle avec les lèvres nous assure que la boule est suffisamment refroidie.»

**MR. FABILO DICE:** «El control con los labios le asegura, que la bola esté lo suficientemente fría.»

**13** So werden Kugeln verschiedener Grösse geblasen.

**13** Balls of various sizes are blown in this way.

**13** Les boules de grandeurs différentes sont soufflées de cette manière.

**13** Bolas de cualquier tamaño son sopladas de esta manera.





# DIE FRÜCHTESCHALE

Die verschiedenen Formen der Früchte bilden eine optimale Anwendung des Zuckerblasens. Dank raffinierter Tricks werden innert kürzester Zeit aus einer Kugel naturgetreue Früchte.

The various shapes of the fruit prove an excellent exercise in blowing sugar. Natural-looking fruits are imitated in a short time thanks to a few clever tricks.

Les formes variées des fruits sont pour le soufflage un excellent exercice. Par des trucs raffinés, nous transformons très vite une boule en fruit aussi naturel que possible.

# DE FRUTAS

La gran diversidad de formas de las frutas, nos ofrecen una aplicación óptima del soplado de azúcar. Empleando unos cuantos trucos sencillos se podrá crear en corto tiempo frutas de gran apariencia natural.

## DER APFEL

## THE APPLE

## LA POMME

## LA MANZANA

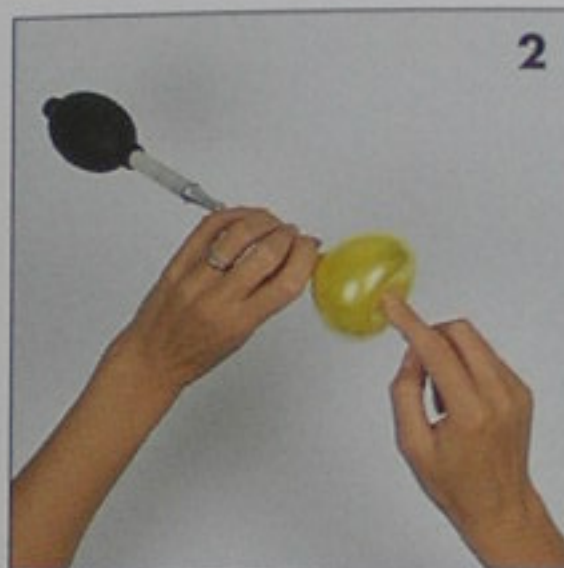


1 Kugel bis zur gewünschten Grösse dehnen.

1 Inflate the ball to the desired size.

1 Dilater la boule jusqu'à l'obtention de la grandeur voulue.

1 Soplar una bola al tamaño deseado.



2 Mit dem Finger die Vertiefung eindrücken.

2 Make an impression using index finger.

2 Faire un creux avec le doigt.

2 Precionar con el índice un hoyo.



3 Den Apfel mit roter und brauner Lebensmittelfarbe bemalen.

3 Paint the apple with red and brown food colourings.

3 Colorer la pomme en rouge et brun en utilisant du colorant alimentaire.

3 Pintar de rojo y marrón utilizando los colores alimenticios.

## DER PFIRSICH

(Die Zwetschge wird auf dieselbe Art hergestellt.)

## THE PEACH

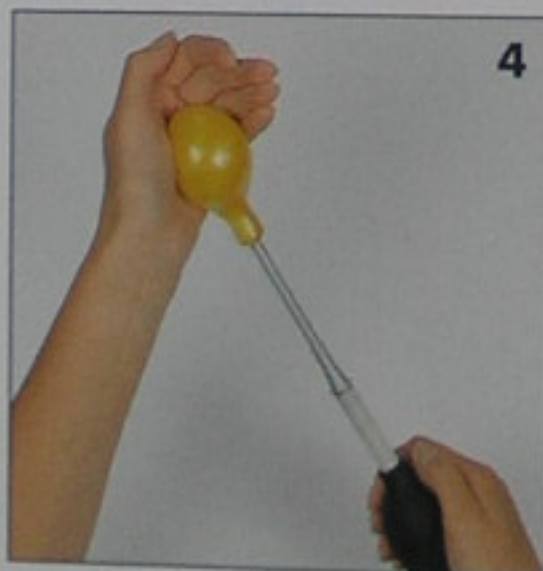
(The plum is made in exactly the same manner.)

## LA PÊCHE

(La prune est façonnée de la même manière.)

## EL DURAZNO

(La ciruela es elaborada de la misma manera.)



4 Kugel bis zur gewünschten Grösse dehnen.

4 Inflate the ball to the desired size.

4 Dilater la boule jusqu'à l'obtention de la grandeur voulue.

4 Soplar una bola al tamaño deseado.



5 Mit einem Messer einkerben.

5 Indent with a knife.

5 Marquer le sillon au couteau.

5 Entallar con un cuchillo.

6 Mit Hilfe des Airbrushes leicht rot bespritzen und anschliessend im Staubzucker wenden.

6 Lightly airbrush with red colouring and roll in icing sugar.

6 Pulvériser légèrement de colorant rouge à l'aide d'un airbrush. Retourner dans le sucre en poudre.



6 Colorear suavemente de rojo con el airbrush y pasar por azúcar glas.



**DIE BIRNE**  
**THE PEAR**  
**LA POIRE**  
**LA PERA**



- 7** Kugel bis zur gewünschten Grösse dehnen.  
**7** Inflate the ball to the desired size.  
**7** Dilater la boule jusqu'à l'obtention de la grandeur voulue.  
**7** Soplar una bola hasta el tamaño deseado.



- 8** In die Länge ziehen.  
**8** Pull lengthwise.  
**8** Façonner dans le sens de la longueur.  
**8** Alargar.



- 9** Den unteren Teil mit der Hand etwas abkühlen und den oberen Teil weiterdehnen.  
**9** Cool down the lower section by rubbing with hand and continue to inflate the upper section.  
**9** En se servant de la main pour refroidir la partie inférieure, continuer à dilater la partie supérieure.  
**9** Enfriar la parte inferior con la mano y seguir inflando la parte superior.



- 10** Mit dem Finger die Vertiefung eindrücken.  
**10** Make an impression using index finger.  
**10** Faire un creux avec le doigt.  
**10** Precionar con el dedo un hoyo.



- 11** Mit Hilfe des Airbrushes leicht rot bespritzen.  
**11** Lightly airbrush with red colouring.  
**11** Colorer en rouge à l'aide d'un airbrush.  
**11** Colorear de rojo con el airbrush.



**DIE BANANE**  
**THE BANANA**  
**LA BANANE**  
**EL PLATANO**

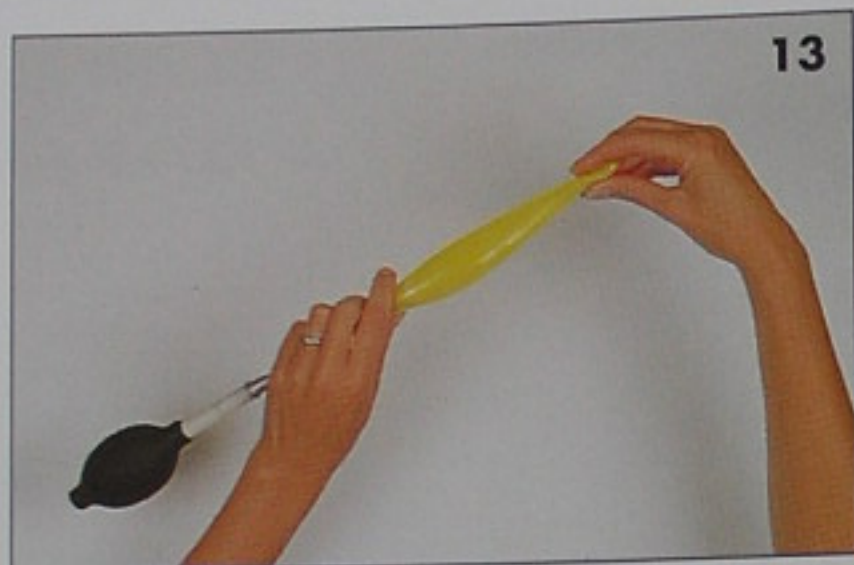


**12** Kugel bis zur gewünschten Grösse dehnen.

**12** Inflate the ball to the desired size.

**12** Dilater la boule jusqu'à l'obtention de la grandeur voulue.

**12** Soplar una bola hasta el tamaño deseado.



**13** Den Stiel formen und die ganze Kugel in die Länge ziehen.

**13** Form the stalk and extend the whole ball lengthwise.

**13** Former la tige et tirer la boule en longueur.

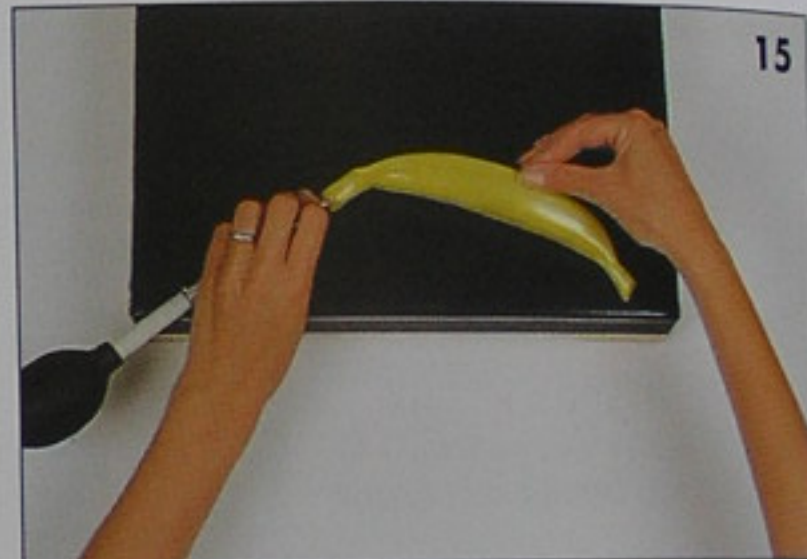
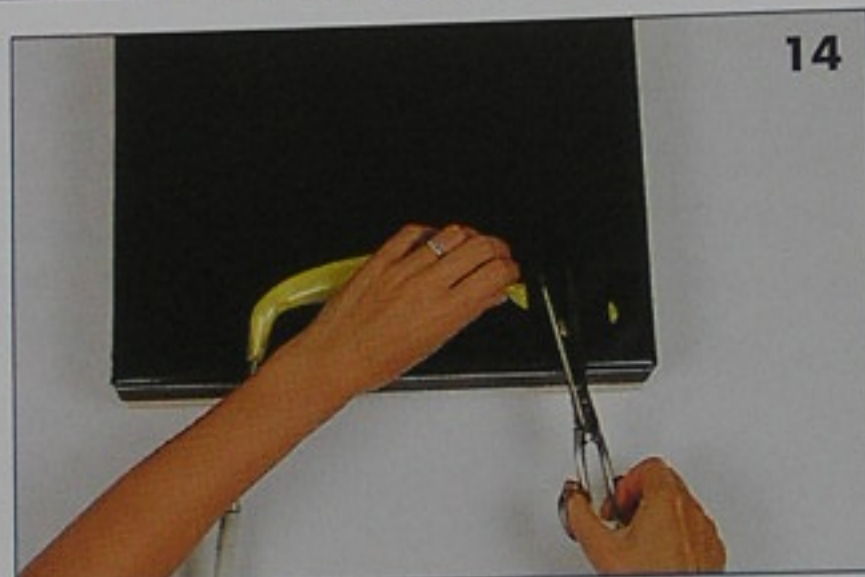
**13** Formar el cabo del platano y estirar.

**14** Den Stiel schräg abschneiden.

**14** Cut the stalk off diagonally.

**14** Couper la tige en biais.

**14** Cortar el cabo en diagonal.

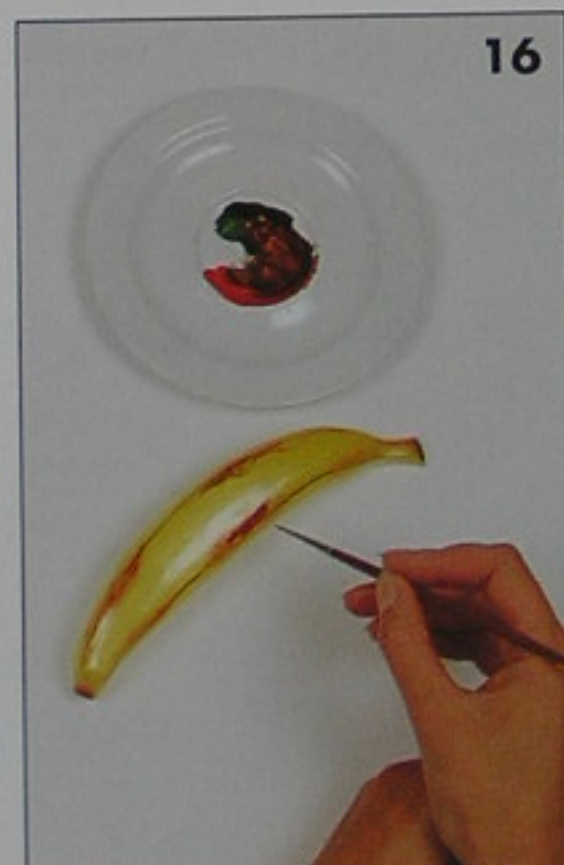


**15** Der Banane ihre typische Form verleihen und die natürlichen Kanten ausprägen.

**15** Form the banana and accentuate the edges.

**15** Donner à la banane sa forme typique et accentuer les arêtes.

**15** Modelar hasta obtener la forma típica del platano, acentuando los cantos naturales.



**16** Mit Lebensmittelfarben bemalen.

**16** Paint with food colourings.

**16** Colorer avec des colorants alimentaires.

**16** Pintar con colorantes alimenticios.





**DER KIWI**  
**THE KIWI**  
**LE KIWI**  
**EL KIWI**



**18**

**18** Auf dem Seidenbett oval rollen.

**18** Roll to an oval shape on the silk board.

**18** Rouler sur le dessus en soie afin d'obtenir une forme ovale.

**18** Ovalar la bola rodandola suavemente sobre una tabla de seda.



**19**

**19** Obere und untere Seite flachdrücken.

**19** Flatten the top and bottom.

**19** Aplatis le côté supérieur et inférieur.

**19** Aplastar la parte superior e inferior.



**17**

**17** Kugel bis zur gewünschten Grösse dehnen.

**17** Inflate the ball to the desired size.

**17** Dilater la boule jusqu'à l'obtention de la grandeur voulue.

**17** Soplar una bola hasta el tamaño deseado.



**20**

**20** Leicht befeuchten und im Kristallzucker wenden.

**20** Moisten slightly and roll in granulated sugar.

**20** Mouiller légèrement et retourner dans le sucre cristallisé.

**20** Humedecer ligeramente y pasar por azúcar cristalizado.

**DIE ORANGE**  
**THE ORANGE**  
**L'ORANGE**  
**LA NARANJA**

**21** Kugel bis zur gewünschten Grösse dehnen.

**21** Inflate the ball to the desired size.

**21** Dilater la boule jusqu'à l'obtention de la grandeur voulue.

**21** Soplar la bola hasta el tamaño deseado.

**23** Mit einem Messer über das Kreuz von allen Seiten leicht einkerben.

**23** Indent with a knife, from all sides.

**23** Marquer des rigoles en croix à l'aide d'un couteau.

**23** Marcar con el cuchillo en cruz de todos los lados.



**21**



**22**

**22** In einem Kupfertuch rollen, bis sie die gewünschte Struktur annimmt.

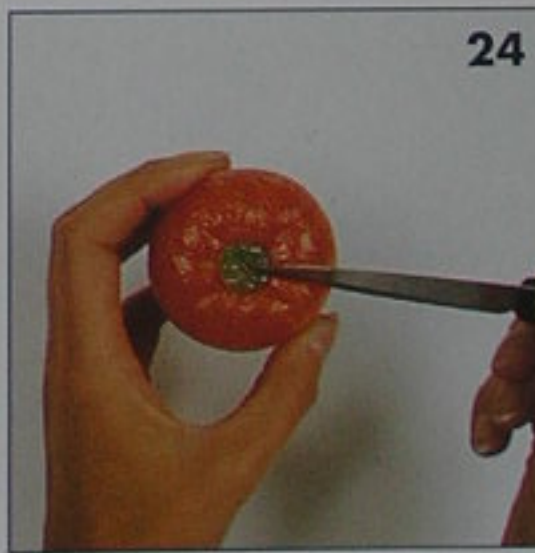
**22** Handle with a copper pan scourer until the markings can be seen.

**22** Rouler dans un torchon en cuivre pour donner la texture désirée.

**22** Darle vueltas en un paño de cobre hasta que la bola tenga la estructura deseada.



**23**



**24**

**24** Grüne Fliege ansetzen.

**24** Attach a green stem joint.

**24** Coller l'œil de la queue vert.

**24** Colocar el punto verde.





**DIE ERDBEERE**  
**THE STRAWBERRY**  
**LA FRAISE**  
**LA FRESA**

- 26** Kugel bis zur gewünschten Grösse dehnen.  
**26** Inflate the ball to desired size.  
**26** Dilater la boule jusqu'à l'obtention de la grandeur voulue.  
**26** Soplar una bola hasta el tamaño deseado.



**25** Um die typisch rauhe Haut der Erdbeere zu imitieren, wird Kristallzucker in die Zuckermasse hineingearbeitet.

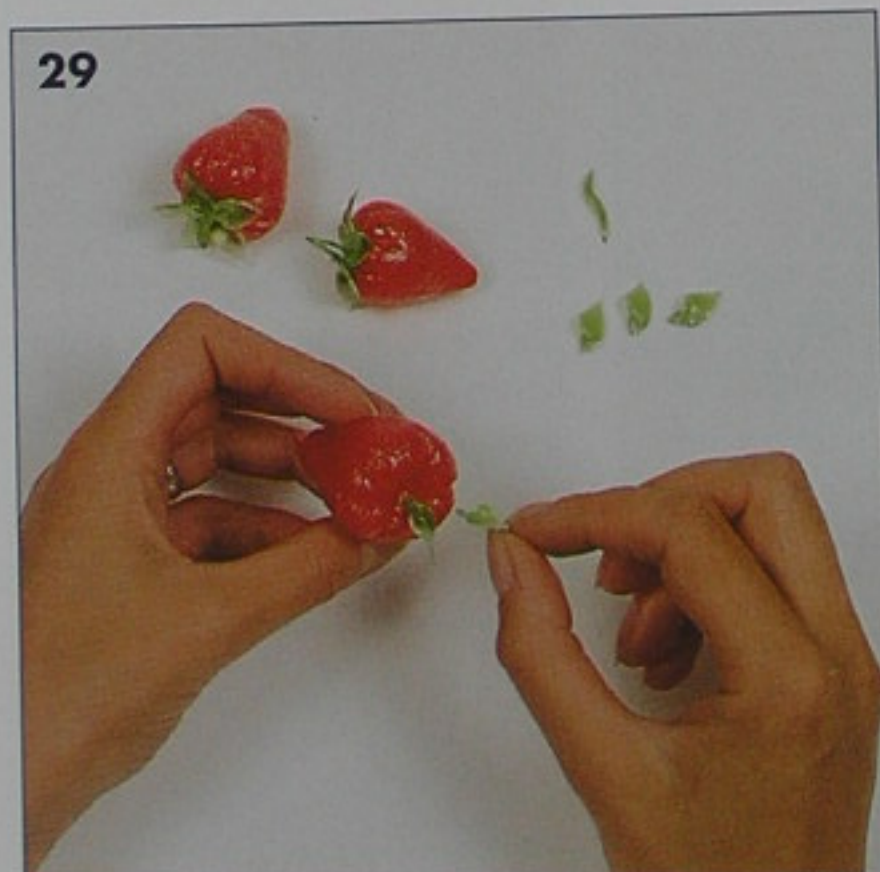
**25** Work granulated sugar into the mass to imitate the typical coarse strawberry skin.

**25** Afin d'imiter la peau rêche de la fraise, on incorpore du sucre cristallisé dans la masse.

**25** Para poder imitar la corteza de la fresa le es agregado azúcar cristalizado a la masa de azúcar.



- 27** In die Länge ziehen.  
**27** Pull lengthwise.  
**27** Tirer en longueur.  
**27** Alargar.



**29** Kleine spitzige Blätter gemäss Seiten 72 bis 73 (zirka 5 Stück pro Erdbeere) mit einem Stiel ansetzen.

**29** Attach small pointed leaves as described on pages 72 to 73 (approx. 5 per fruit). Add a stalk.

**29** Coller les petites feuilles pointues avec une tige, selon pages 72 à 73 (environ 5 pièces par fraise).

**29** Colocar el peciolo y pequeñas hojas puntiagudas según páginas 72 a 73 (aprox. 5 hojas por fresa).



**28** Mit einem Messer über das Kreuz von allen Seiten einkerben.

**28** Mark with a knife over the top from all sides.

**28** Marquer des rigoles en croix à l'aide d'un couteau.

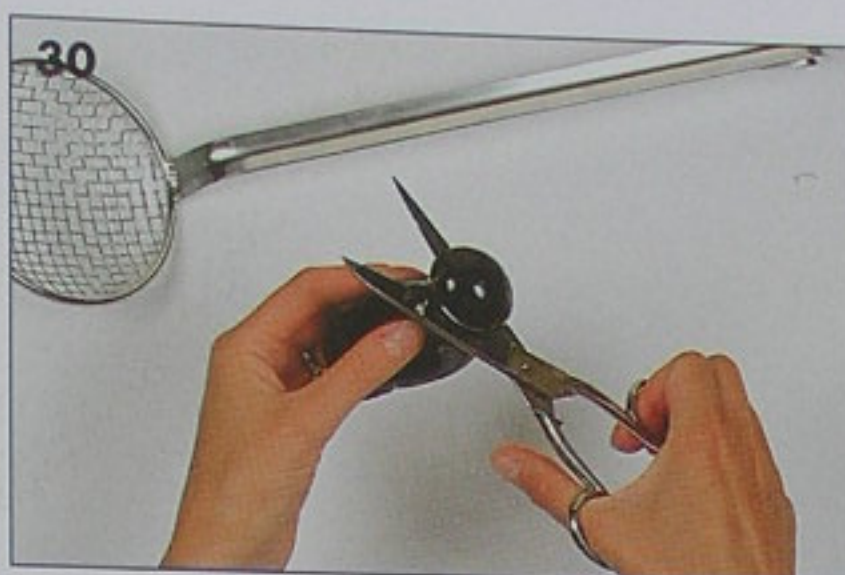
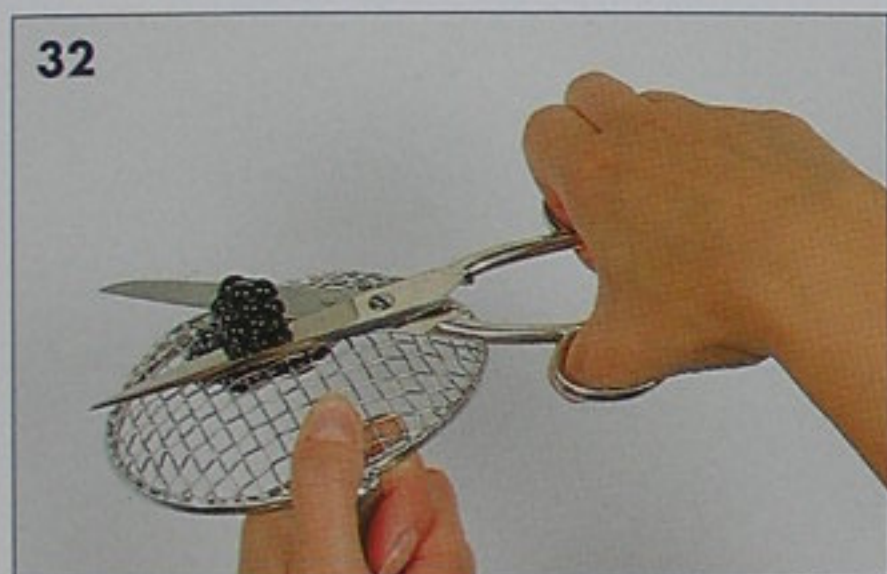
**28** Entallar con el cuchillo en forma de cruz en todos los lados.



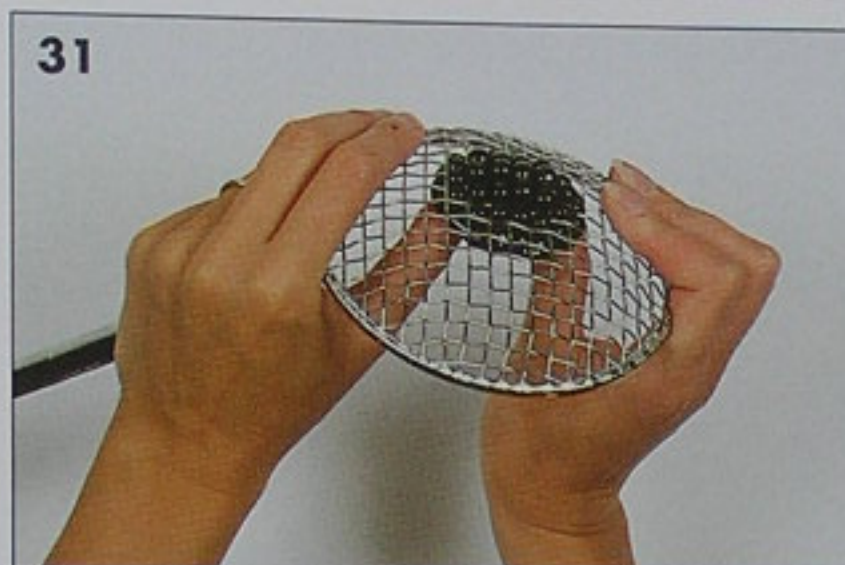


**DIE BROMBEERE**  
**THE BLACKBERRY**  
**LA MÛRE**  
**LA MORA**

- 32** Von allen Seiten rund abschneiden.  
**32** Cut from all sides to remove.  
**32** Arrondir de tous les côtés.  
**32** Cortar en forma circular.



- 30** Warme Zuckerkugel abschneiden.  
**30** Cut a warm ball of sugar.  
**30** Couper une boule en sucre encore chaude.  
**30** Cortar una bola de azúcar aún caliente.



- 31** Unverzüglich durch eine Friteusekelle drücken.  
**31** Press through a strainer immediately.  
**31** Passer à travers une cuiller à friture.  
**31** Pasarla inmediatamente por una espumadera.



- 33** Kleine spitze Blätter gemäß Seiten 72 bis 73 (zirka 3 Stück pro Brombeere) ansetzen.  
**33** Attach small pointed leaves as described on pages 72 to 73 (approx. 3 per fruit).  
**33** Coller les petites feuilles pointues selon pages 72 à 73 (environ 3 pièces par mûre).  
**33** Colocar pequeñas hojas puntiagudas según páginas 72 a 73 (aprox. 3 hojas por mora).

Die Früchte in einer Schale (gemäß Seite 52) leicht erwärmen und arrangieren.

Lightly heat and arrange in a bowl (as described on page 52).

Ranger et chauffer légèrement les fruits sur un plat, (selon page 52).

Calentar brevemente las frutas y colocarlas (según página 52) en el plato.









## DAS BLUMEN- ARRANGEMENT

Das Zuckerziehen ermöglicht uns, sämtliche Blumen aus der Natur wirklichkeitsgetreu nachzubilden. Ein ausgeglichenes Blumenarrangement verlangt Blüten verschiedener Formen und Farben. Bei der Auswahl soll der Zeitaufwand für die einzelne Blume berücksichtigt werden. Ein Aronstab ist weniger aufwendig, während eine Dahlie sehr arbeitsintensiv ist.

## THE FLOWER ARRANGEMENT

It is possible to achieve a realistic imitation of any flower from Nature in pulled sugar. A well-balanced flower arrangement demands flowers of various shapes and colours. One should consider the time needed to make each one at the selection stage. An arum lily, for example, is quick to make, whereas a dahlia is very labour-intensive.

## L'ARRANGEMENT DE FLEURS

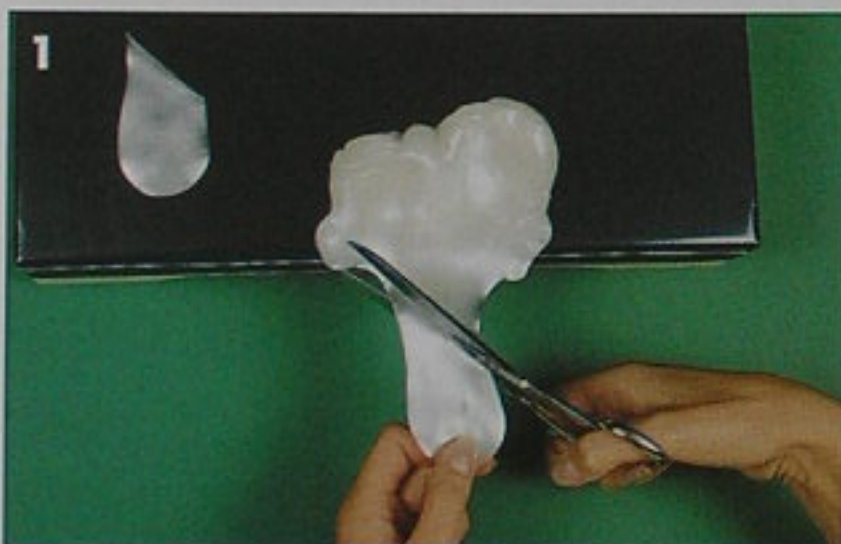
Les copies fidèles de toutes les fleurs que la nature nous offre sont possibles par tirage. Un arrangement de fleurs harmonieux exige des fleurs de formes et de couleurs différentes. Il faut prendre en compte le temps nécessaire pour réaliser chaque fleur dès le début. Un arum demande moins de temps qu'un dahlia qui en demande beaucoup.

## ARREGLO FLORAL

La técnica del estirado nos posibilita crear flores de gran efecto natural. Un arreglo armonioso exige flores de distintas formas y colores. Al seleccionar las flores es importante tener en cuenta el tiempo de trabajo que requiere cada flor. El lirio es una flor sencilla de rápida elaboración, mientras que la dalia exige más tiempo.

### DER ARONSTAB

**1** Breites Band ziehen und schräg abschneiden.



### THE ARUM LILY

**1** Pull a wide band and cut diagonally.

### L'ARUM

**1** Etirer une grande surface de sucre et couper en biais.

### LA CALA

**1** Estirar una cinta ancha y cortar en diagonal.

**2** Unten halten und elegant nach hinten drehen.

**2** Holding at the base, curl the petal back elegantly.

**2** Tenir à la base et façonner en cornet.

**2** Sostener la parte inferior y doblar elegantemente hacia atrás.

**3** Gelben Keil in einem Sieb rollen, um die Kerbung des Stabs zu imitieren. Mit einem grünen Band unten abschliessen.

**3** Roll a yellow strip in a sieve to imitate the dotted centre. Finish off with a green leaf.

**3** Marquer un coin jaune sur un tamis, afin de copier le centre pointillé. Marquer d'une bande verte la base de la fleur.

**3** Darle vueltas a una cuña amarilla en un colador de te para imitar la superficie de los pistilos. Colocar una cinta verde en la base.



### DIE NELKE

**4** Band in 5 mm Abstand leicht einschneiden und wie eine Rüsche biegen (siehe Seiten 128 bis 129).

### THE CARNATION

**4** Snip a band at 5 mm intervals and roll up like a frill (see pages 128 to 129).

### L'ŒILLET

**4** Denteler la bande (à intervalles de 5 mm) et ensuite courber en forme de ruche (voir pages 128 à 129).

### EL CLAVEL

**4** Estirar una cinta y hacer pequeños cortes en intervalos de 5 mm. Enrollar en forma de volante (ver páginas 128 a 129).





## DIE CHRYSANTHEME

**7** Schmale Bänder von zirka 7 cm Länge ziehen, seitlich zusammen-drücken und nach oben biegen. Es werden 20 bis 25 derartige Blätter pro Blume benötigt. Auf einer flachgedrückten Kugel im Kreis arrangieren.

## THE CHRYSANTHEMUM

**7** Pull narrow bands approx. 7cm long, roll in at the sides and curl upwards. 20 to 25 petals are required per flower. Set together around a flattened ball.

**5** Zirka 9 bis 12 Stücke in Kreisen im Winkel von 45° zusammensetzen.

**5** Assemble 9 to 12 of these in circles at 45°.

**5** Assembler 9 à 12 pièces en forme de cercle. L'angle sera de 45°.

**5** Juntar aproximadamente de 9 a 12 pétalos en un ángulo de 45°.



**6** Blütenkelch modellieren und ansetzen. Oberfläche mit dem Airbrush leicht rot bespritzen. Mit grünen Blättern abdecken.

**6** Model the calyx from a ball of sugar and spray red. Cover in leaves.

**6** Façonner puis attacher le calice de la fleur. Colorer en rouge à l'aide d'un airbrush. Recouvrir de feuilles vertes.

**6** Modelar el cáliz y colorear suavemente de rojo con el airbrush. Cubrir con hojas.

**8** Für das Zentrum werden zirka 8 bis 10 kleine Blätter von zirka 3 cm Länge benötigt, die noch im warmen Zustand angesetzt werden. Lücke zwischen Zentrum und Aussenring mit zirka 20 bis 25 mittleren Blättern von zirka 5 cm Länge auffüllen.

**8** 8 to 10 small petals approx. 3 cm long are required for the centre. These are attached whilst still warm. Fill the gap between the centre and the outside petals with approx. 20 to 25 medium petals of approx. 5 cm in length.

**8** Pour le cœur, on aura besoin de 8 à 10 petits pétalos de 3 cm de long environ. Ceux-ci seront collés encore chauds. Coller les 25 pétalos extérieurs d'environ 5 cm de long en prenant soin de respecter la forme ronde de la fleur.

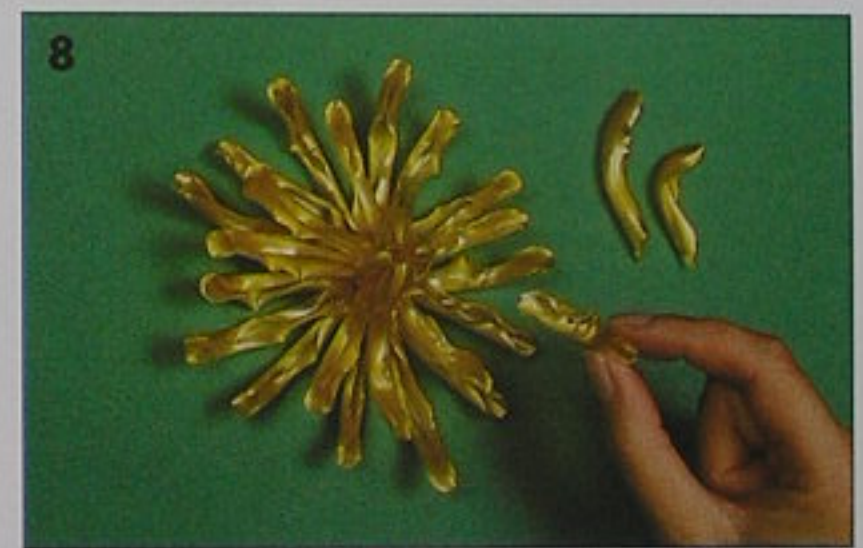
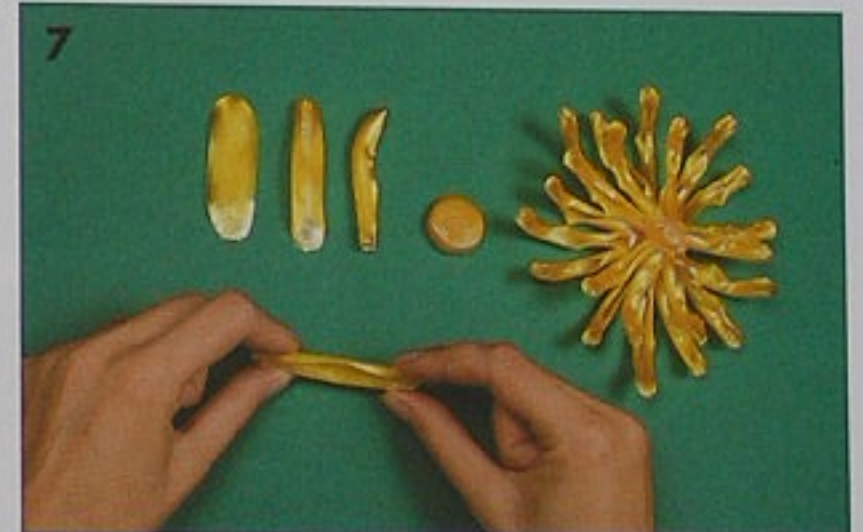
**8** Para el centro se necesitan de 8 a 10 pétalos más pequeños de aproximadamente 3 cm. Son adheridos aún estando calientes. Rellenar la mitad con 20 a 25 pétalos de un largo de aproximadamente 5 cm.

## LE CHRYSANTHÈME

**7** Etirer de minces bandes d'environ 7 cm de long. Presser latéralement de chaque côté, onduler les bords. On aura besoin de 20 à 25 pétalos par fleur. Arranger autour d'une bulle aplatie.

## EL CRISANTEMO

**7** Estirar finas cintas de aproximadamente 7 cm de largo. Enrollar los bordes y doblar hacia arriba. Se necesitan de 20 a 25 pétalos por cada flor. Aplastar una bola de azúcar y pegarle los pétalos en forma circular.



**9** Knospe wie das Blütenzentrum zusammensetzen und mit grünen Blättern abdecken.

**9** Make the bud in the same manner as the centre and cover in green leaves.

**9** Façonner le bouton comme le cœur et habiller avec des feuilles vertes.

**9** El botón es elaborado igual al centro de la flor y cubierto de hojas verdes.



## DIE GLADIOLE

**10** 3 zweifarbige Blätter ziehen (siehe Seite 131), oben rechts und links nach unten biegen und zusammensetzen.

## THE GLADIOLUS

**10** Pull 3 pointed petals in two colours (see page 131), curl back left and right and assemble.

**12** Den gabelförmigen Blütenstempel aus einer Kugel modellieren. 3 feine Faden gemäß Seite 75 ziehen, zusammensetzen und schwarz anmalen.

**12** Form the forked stamens from a ball. Pull 3 fine strands as shown on page 75, assemble and paint black.

**12** Façonner le pistil en forme de fourche. Étirer 3 fils très minces, selon page 75. Assembler et colorer en noir.

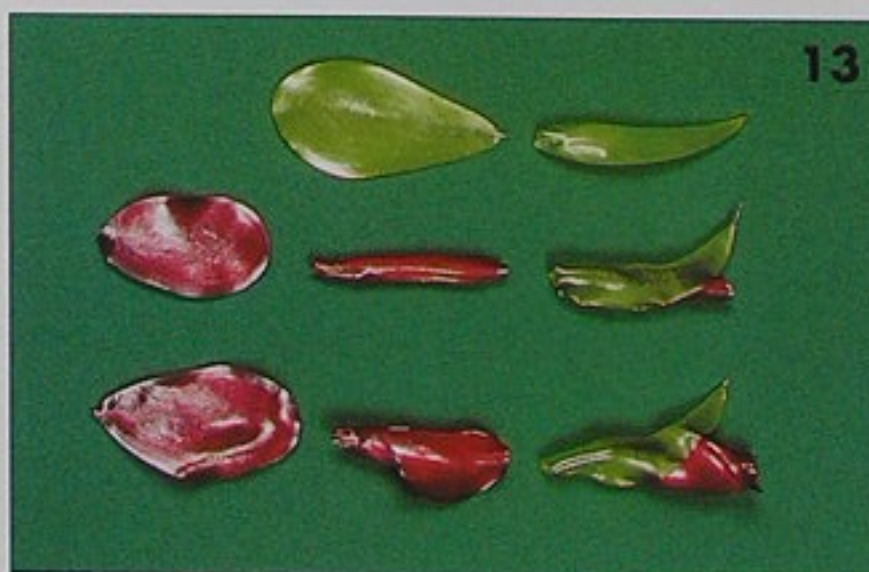
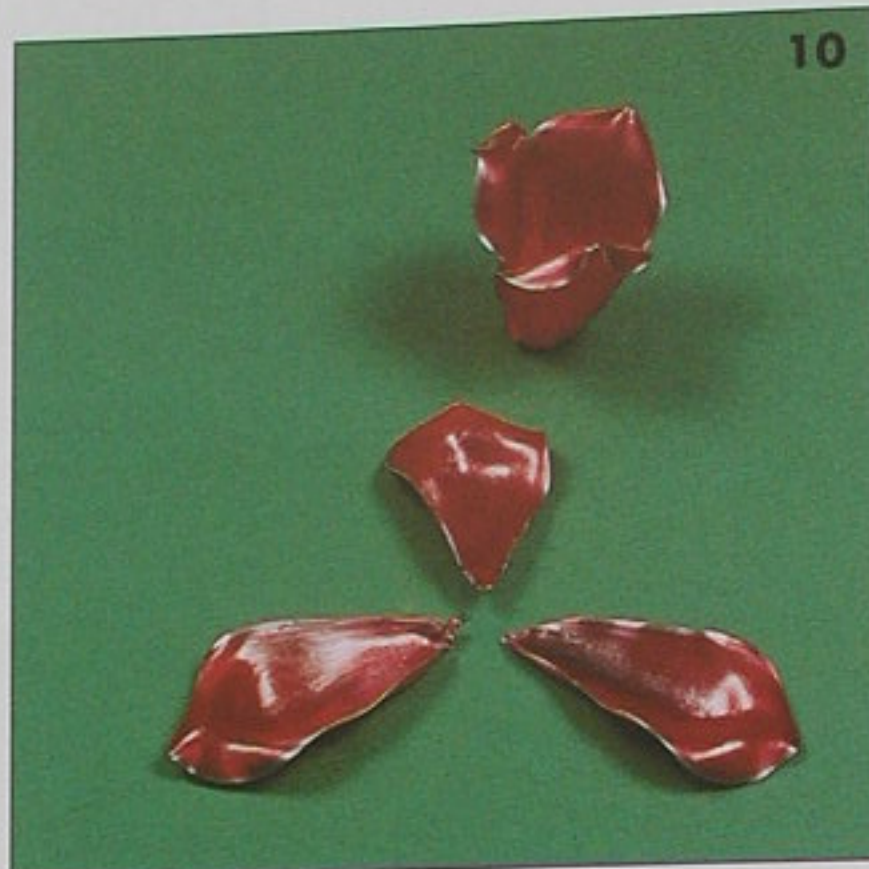
**12** Formar con una bolita de azúcar el centro de la flor. Estirar 3 hilos según página 75. Montar y pintar de negro.

**13** Die Knospen aus zweifarbigen Bändern ziehen und mit grünen Blättern abdecken.

**13** Pull the buds from a two-coloured band and complete with green leaves.

**13** Pour la fabrication du bouton, tirer des bandes bicolores et habiller avec des feuilles vertes.

**13** Los botones son formados con una cinta de dos colores. Completar con hojas verdes.



## LE GLAÏEUL

**10** Étirer 3 pétales de deux couleurs (voir page 131). Assembler à la base en forme de cornet.

## EL GLADIOLO

**10** Estirar 3 pétalos de dos colores (ver página 131), doblar la parte superior, derecha e izquierda, hacia abajo y juntar.

**11** 3 grössere Blätter aussen im warmen Zustand ansetzen.

**11** Attach 3 larger petals around the outside whilst still warm.

**11** Les 3 autres pétales, encore chauds et un peu plus larges, seront assemblés à cheval sur les précédents.

**11** Adherir, todavía estando calientes, 3 pétalos más grandes.





## DAS «GLÜCKSHERZ»

**14** Blau gezogenes Blatt auf rotem Zucker spitzig herausziehen. Blau-rot gezogenes Blatt unverzüglich auf dem rosa Zucker spitzig herausziehen und Blattende rechts und links nach unten biegen.

## THE «TREASURE FLOWER»

**14** Place a blue petal on the red sugar and pull to a point. With the blue/red petal on the pink sugar, pull to a point, curl back left and right.

## LE «CŒUR DU BONHEUR»

**14** Etirer un pétale bleu sur du sucre rouge, assurant la forme pointue. Sur le sucre rose, étirer le pétale bleu-rouge qui aura aussi une forme pointue. Incliner vers l'arrière, à gauche comme à droite.

## EL «CORAZÓN AFORTUNADO»

**14** Colocar un pétalo azul sobre azúcar rojo y estirar un pétalo puntiagudo. Colocar éste sobre azúcar rosado y estirar nuevamente. Doblar hacia atrás a la derecha e izquierda, la parte inferior del pétalo.



**15** 4 leicht gewölbte Blätter ansetzen und das Zentrum in der Mitte anbringen.

**15** Attach 4 lightly curled petals and the centre.

**15** Attacher 4 pétales légèrement ondulés ainsi que le centre.

**15** Adherir 4 pétalos suavemente arqueados y el centro.

## DAS BLÜTENZENTRUM

**16** Einen Keil dreimal auseinanderziehen und zusammenlegen.

## THE CENTRE

**16** By pulling a strip of sugar apart three times, fine strands become apparent.

## LE CENTRE DE LA FLEUR

**16** Etirer un coin trois fois et replier.

## EL CENTRO DE LA FLOR

**16** Estirar tres veces una cuña de azúcar y doblar.

**17 MR. FABILO SAGT:** «Die Fäden dürfen beim Ziehen unten nicht zusammenkommen.»

**17 MR. FABILO SAYS:** «The strands should not touch at the bottom.»

**17 MR. FABILO DIT:** «Les fils ne doivent pas se toucher à la base.»

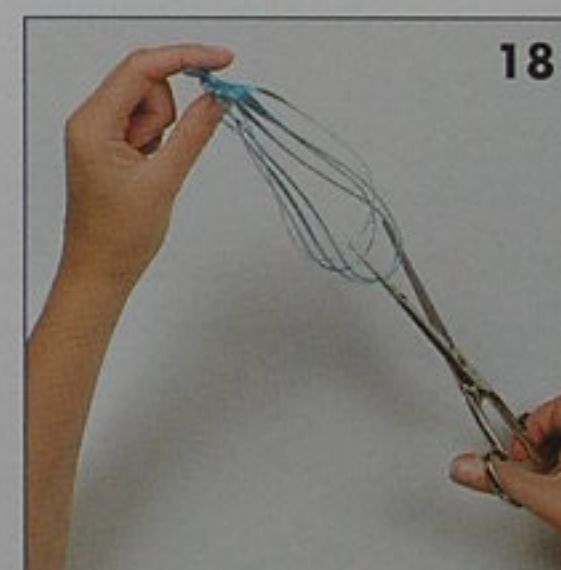
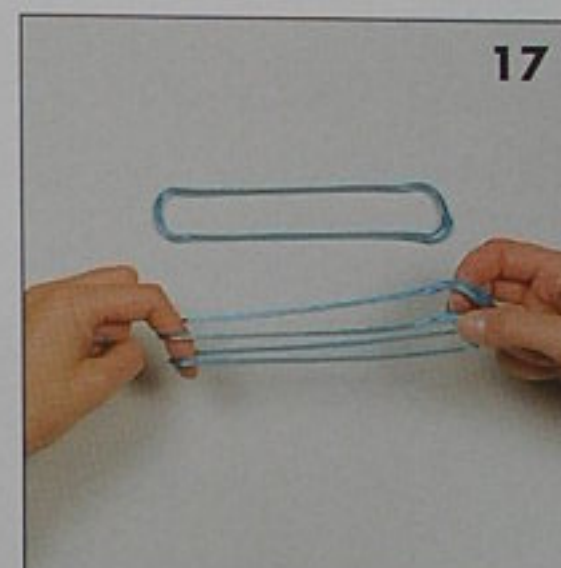
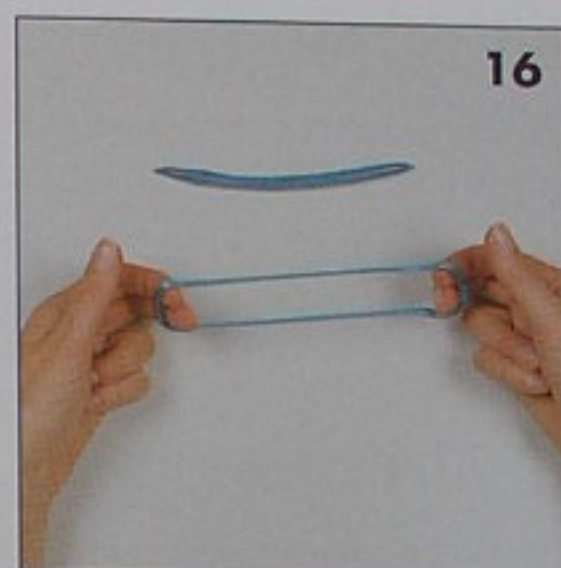
**17 MR. FABILO DICE:** «Las cintas no deben juntarse en la parte de abajo.»

**18** Unverzüglich unten durchschneiden.

**18** Cut through at the bottom.

**18** Couper à la base.

**18** Cortar inmediatamente abajo.



**19** Auf die gewünschte Länge zuschneiden.

**19** Trim at the required length.

**19** Déterminer la longueur des fils.

**19** Cortar el largo deseado.





## DIE PRUNKWINDE

**20** Das Band mehrmals auseinanderziehen, um den Rand auszufransen.

## THE MORNING GLORY

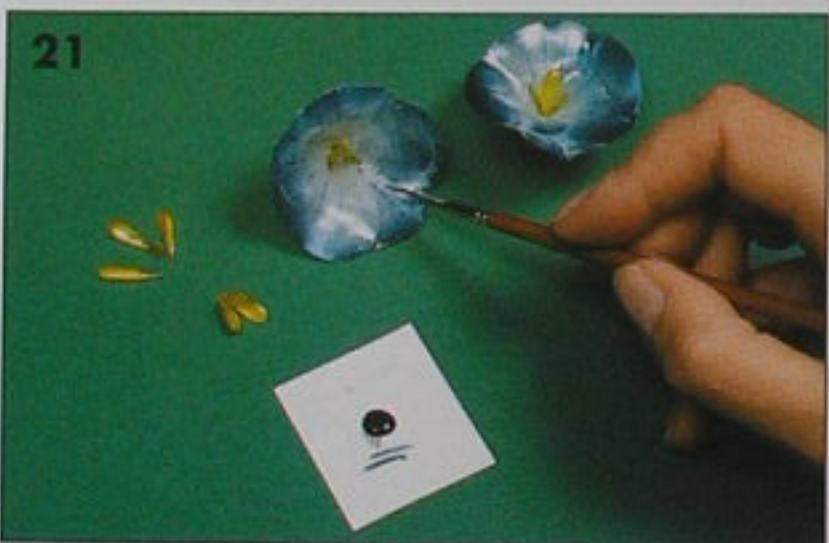
**20** Fray a band along the edge by pulling apart at regular intervals.

## LE VOLUBILIS

**20** Etirer la bande plusieurs fois pour que le bord s'effiloche.

## ENREDADERA AZUL

**20** Estirar varias veces la cinta para obtener un borde fino e irregular.



**21** Band-Enden zusammensetzen und einen Kelch modellieren. Mit Airbrush blau bespritzen und bemalen. Gelbe tropfenartige Staubfäden rundziehen (siehe Seite 96) und in der Mitte ansetzen.

**21** Bring the ends of the band together and model the calyx. Brush and paint in blue. Pull drop-like stamens in yellow (see page 96) and position in centre.

**21** Assembler les extrémités de la bande et former un calice. Pulvériser de colorant bleu à l'aide d'un airbrush. Donner aux fils jaunes la forme d'une goutte de pluie (voir page 96) et cintrer au milieu.

**21** Juntar los extremos de la cinta formando el cáliz. Colorear con el airbrush de azul. Darle a los hilos amarillos forma de bota y colocar en el centro (según página 96).

## DIE TOKIO-LILIE

**22** 6 spitzige Blätter ziehen, seitlich in den Blattstempel drücken und mit der Markierung nach oben im Kreis auf das Seidenbett legen.



**24** Mit dem Airbrush leicht rot bespritzen und mit der Zahnbürste die dunklen Punkte besprühen. Fäden ziehen (Seite 75), die Spitzen leicht erwärmen, nachher braun anmalen.

**24** Spray lightly with red and dot the dark specks with a toothbrush. Pull strands (page 75), melt carefully over the flame and paint the tips brown.

**24** Colorer en rouge à l'aide d'un airbrush et marquer les points foncés par mouchetage. Etirer des fils, (page 75) chauffer légèrement les pointes puis colorer en brun.

**24** Colorear suavemente de rojo con el airbrush y salpicar con un cepillo de dientes punticos negros. Estirar hilos (ver página 75), calentar las puntas y luego pintar de marrón.



## THE TOKYO LILY

**22** Pull 6 pointed petals, press sideways into the leaf stamp and arrange in a circle on the silk board, marked side face upwards.

## LE LIS DE TOKYO

**22** Tirer 6 pétales qui seront pointus à leur extrémité. Presser latéralement dans l'empreinte, le marquage orienté vers le haut. Poser sur le dessus en soie en formant un cercle.

## LIRIO DE TOKIO

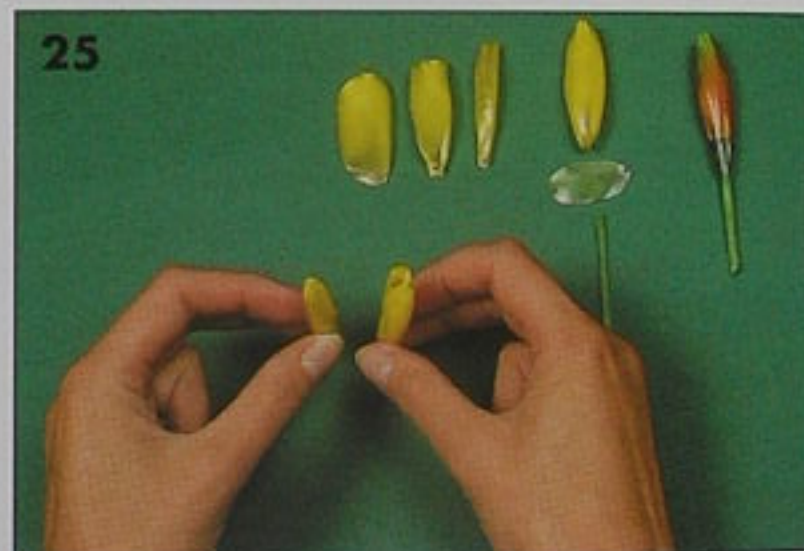
**22** Estirar 6 pétalos puntiagudos y presionar firmemente en el sello de hoja. Colocar los pétalos en forma circular con las marcas hacia arriba sobre la tabla de seda.

**23** Die Blattspitzen biegen und die Vertiefung prägen.

**23** Curl the tips of the petals and shape the deep centre.

**23** Recourber les extrémités des pétales et dessiner un creux.

**23** Doblar las puntas de los pétalos y moldear el centro profundo.



## DIE KNOSPE

**25** 3 Blätter zusammendrücken. Zusammensetzen. Stiel und Abdeckblatt anbringen. Bespritzen.

## THE BUD

**25** Curl 3 petals at sides. Assemble. Attach stalk and green band. Brush.

## LE BOUTON

**25** Former 3 pétales. Positionner. Ajouter la tige et une bande verte. Pulvériser.

## EL BOTÓN

**25** Doblar 3 pétalos. Juntar. Colocar el tallo y una cinta verde. Colorear.





## DIE FLACHSBLUME

**26** 5 runde Blätter ziehen, seitlich in den Blattstempel drücken und oben rechts und links nach unten biegen. Im Uhrzeigersinn übereinandergelegt zusammensetzen.

## FLAX FLOWER

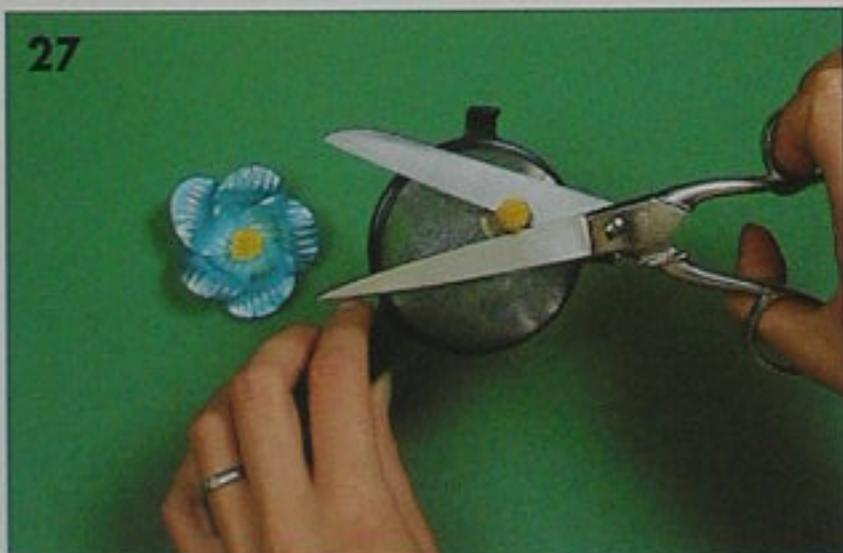
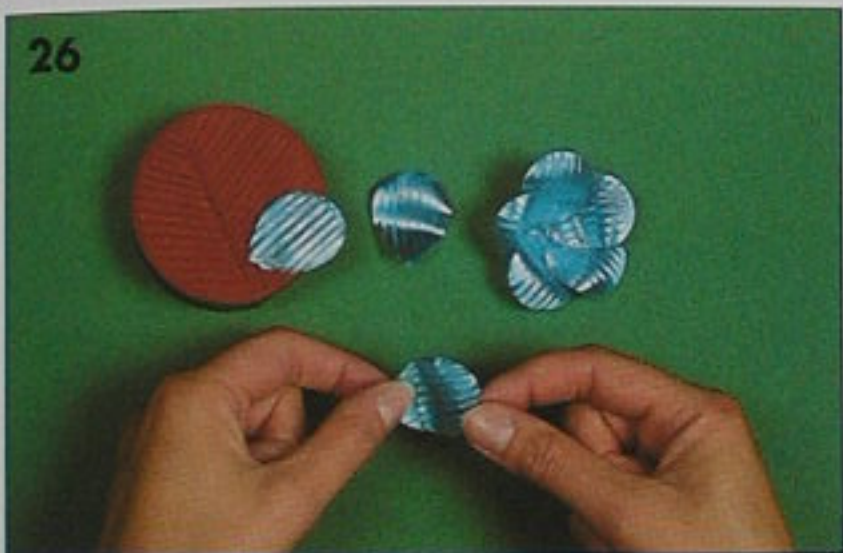
**26** Pull 5 round petals, press in leaf stamp at an angle and bend back left and right at the top. Attach one over the other in a clockwise direction.

## LA FLEUR DE LIN

**26** Former 5 pétales, presser latéralement dans l'empreinte et recourber sur le bas, à gauche et à droite. L'épanouissement de la fleur résultera de la superposition des pétales rangés dans le sens des aiguilles d'une montre.

## LA FLOR DE LINO

**26** Estirar 5 pétalos redondos, presionar de lado en el sello de hoja y doblar arriba la derecha e izquierda hacia abajo. Juntar los pétalos en el sentido de las agujas del reloj, colocando cada uno debajo de la cara interna del anterior.



**27** Heisse Zuckerkugel durch das Sieb drücken, rund abschneiden und in die Mitte setzen.

**27** Press a ball of hot sugar through a sieve and cut off from all sides. Attach in the centre.

**27** Passer une boule de sucre chaud au tamis, arrondir et placer au milieu.

**27** Pasar una bolita caliente por el colador de té y cortar en forma circular. Colocar en el centro.

## DIE POMPON-DAHLIE

**28** Band fein einschneiden, aufrollen und halbieren.

## THE POMPON DAHLIA

**28** Snip a band at close intervals, roll it up and halve it.

## LE DAHLIA POMPON

**28** Entailler la bande roulée et partager en deux.

## LA DALIA POMPON

**28** Hacer pequeños cortes en una cinta, enrollar y cortar por la mitad.

**29** Blütenkelch aus einer Kugel modellieren. Aufgerolltes Band aufsetzen und mit konisch gezogenen Blättern kreisförmig umgeben.

**29** Model the calyx from a ball of sugar. Position the rolled up band on top and circle with conical petals.

**29** Façonner une boule en calice. Coller la bande ayant la forme d'un cornet au-dessus et entourer de pétales en forme de cône.

**29** Moldear el cáliz con una bola de azúcar y posicionar la cinta enrollada. Colocar los pétalos en forma de conos formando círculos hasta completar la dalia.

**30** Blätter zunehmender Größe abwärts eng zusammenfügen.

**30** Working downwards attach petals of increasing size close together.

**30** Ranger les pétales par ordre croissant.

**30** Los pétalos cada vez más grandes son colocados más juntos al llegar a las capas inferiores.





## ZUCKERKÖRBE

Der traditionelle Zuckerkorb geht auf die Jahrhundertwende zurück und ist heutzutage noch sehr beliebt, vor allem gefüllt mit Pralinen, Gebäck oder Zuckerblumen.

Wir zeigen Ihnen in dieser Lektion die zwei gebräuchlichsten Korbtechniken: den Stabkorb und den geflochtenen Korb.

## SUGAR BASKETS

The traditional sugar basket dates back to the turn of the century and is still very popular today, especially when filled with chocolates, pastries or sugar flowers.

In this lesson we show you the two most common baskets; the stick basket and the woven basket.

## CORBEILLES EN SUCRE

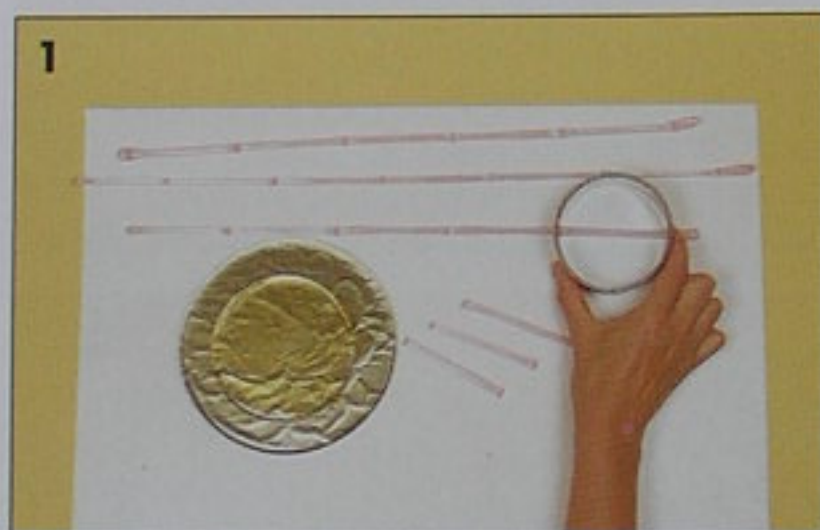
La corbeille en sucre date du début du siècle, mais elle est encore appréciée aujourd'hui; surtout quand elle est fourrée de pralinés, de pâtisseries ou de fleurs en sucre.

Dans cette leçon, nous vous montrons les deux techniques de corbeille les plus usuelles: la corbeille à baguettes et la corbeille tressée.

## CESTAS DE AZÚCAR

La cesta tradicional de azúcar originaria de fin de siglo, continúa siendo muy popular hoy en día; especialmente cuando es rellena con bombones de chocolate, pastelería y flores de azúcar.

En esta lección le enseñaremos las dos cestas más comunes: La cesta de barritas y la cesta tejida.



### DER STABKORB

**1** Kordel gemäss Seite 96 herausziehen und mit dem Ausstecher portionieren. Korbgrösse mit einem kleinen Boden bestimmen.

### THE STICK BASKET

**1** Pull out a cord as shown on page 96 and divide into portions using a cutter. Mark the size of the basket with a small base.

### LA CORBEILLE À BAGUETTES

**1** Étirer un cordon selon page 96. Diviser en tronçons avec l'emporte-pièce. Déterminer la grandeur de la corbeille à l'aide d'une petite base.

### LA CESTA DE BARRITAS

**1** Estirar un cordón según página 96 y cortar en barritas con un molde de galletas. Determinar el tamaño de la cesta con una pequeña base.



**2** Mit Hilfe des Lötkolbens die Stäbe an den Enden erhitzen und sofort den nächsten daraufsetzen.

**2** Heat the sticks at both ends using a soldering iron and put one on top of the other.

**2** Réchauffer les baguettes à leurs extrémités à l'aide d'un fer à souder et superposer immédiatement le suivant.

**2** Calentar las barritas de ambos lados, utilizando el soldador e inmediatamente colocar una encima de la otra.

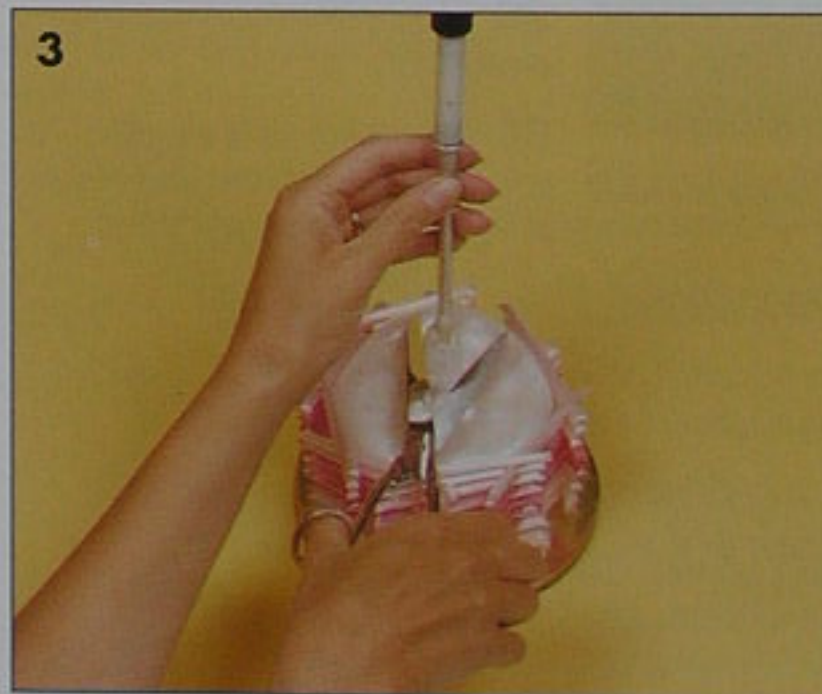


**4** Zuckerplatte zuschneiden und als Deckel aufsetzen.

**4** Trim a sugar plate to fit as a lid.

**4** Couper une plaque en sucre et poser dessus comme couvercle.

**4** Cortar una placa de azúcar y colocarla de tapa.



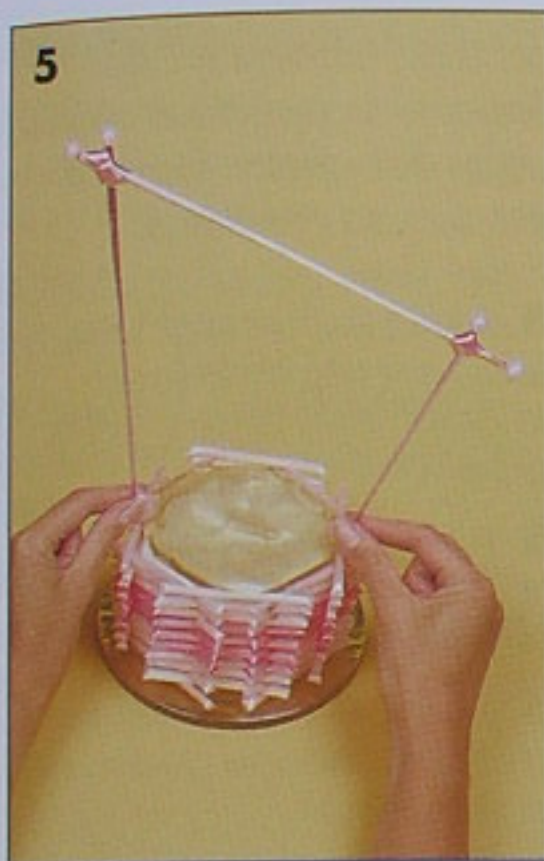
**3** Den Korb mit einer grossen Kugel füllen (siehe Seiten 78 bis 79), die als Stütze dient.

**3** Fill the basket with a large ball (see pages 78 to 79) as a support.

**3** Remplir la corbeille avec une grosse boule (voir pages 78 à 79) qui servira de support.

**3** Llenar la cesta con una bola de azúcar grande, que le servirá de soporte (según páginas 78 a 79).





**5** Draht mindestens 0,2 mm dick mit Zucker überziehen (siehe Seite 96) und als Henkel aufsetzen.

**5** Cover wire of at least 0.2 mm thickness in sugar (see page 96) and make into a handle.

**5** Couvrir de sucre le fil métallique de 0,2 mm d'épaisseur (voir page 96) et le poser dessus comme anse.

**5** Cubrir un alambre con azúcar; por lo menos 0,2 mm de espesor. Adherirlo formando el asa. (según página 96).



**MR. FABILO SAGT:** «Die Farbe des Korbes soll mit der Masche harmonieren, d.h. Rot mit Grün, Gelb mit Violett, Blau mit Orange.»

**MR. FABILO SAYS:** «The colour of the basket should harmonise with the rosette, i.e. red with green, yellow with violet, blue with orange.»

**MR. FABILO DIT:** «La couleur de la corbeille devra s'harmoniser avec le nœud, c'est-à-dire le rouge avec le vert, le jaune avec le violet, le bleu avec l'orange.»

**MR. FABILO DICE:** «El color de la cesta debe de armonizar con el del lazo, es decir rojo con verde, amarillo con violeta, azul con anaranjado.»



**6** Den festlichen Korb beliebig mit Bändern und Maschen verzieren.

**6** Decorate the festive basket with ribbons and a rosette if desired.

**6** Décorer la corbeille de fête avec des bands et des nœuds.

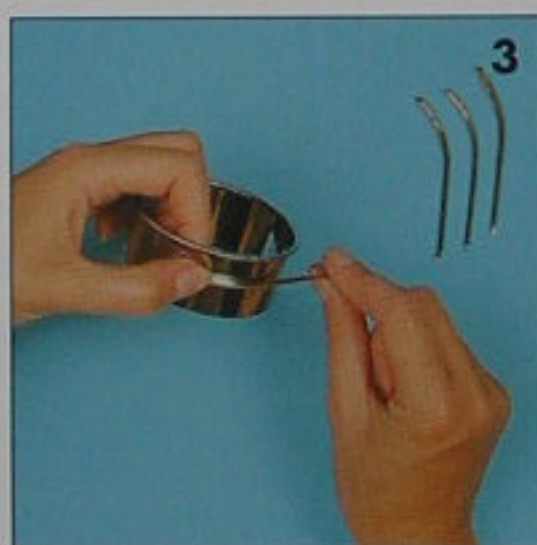
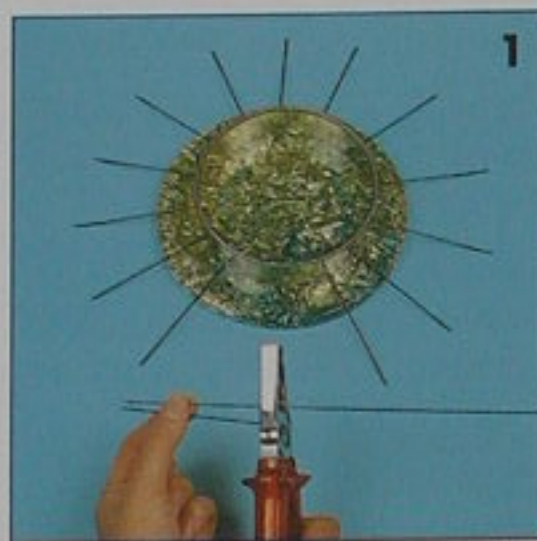
**6** Adornar la suntuosa cesta con cintas y lazos.





## DER GEFLOCHTENE KORB

Das Arbeiten mit Floristen-draht ermöglicht Ihnen, jede Form von Körben auf eine preiswerte Art herzustellen.



**3** Die Drahtstützen können im warmen Zustand beliebig und leicht gebogen werden.

**3** The wires may be bent slightly whilst still warm.

**3** Les supports en fil métallique pourront être légèrement recourbés.

**3** Los alambres se pueden doblar fácilmente estando aún calientes.

## THE WOVEN BASKET

Working with florists' wire allows you to make any shape basket in an economical manner.

**1** Eine ungerade Zahl Drahtstützen im Kreis um den gegossenen Boden arrangieren.

**1** Arrange an uneven number of wire supports in a circle around the cast base.

**1** Ranger un nombre impair de supports en fil métallique en formant un cercle autour de la base.

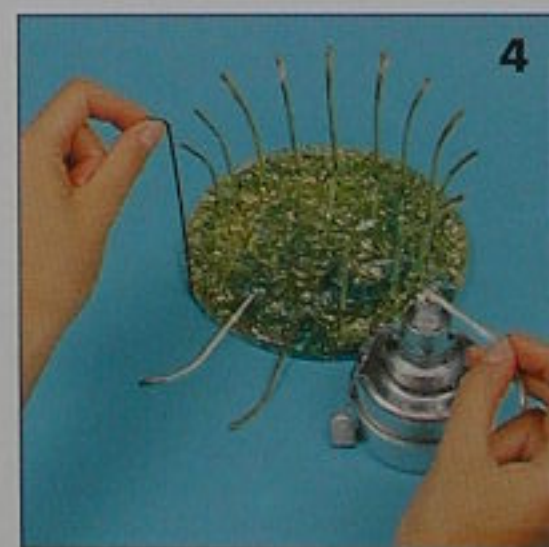
**1** Colocar un numero impar de alambres como soportes, en forma circular sobre la base vertida.

**2** Drahtstützen mit Zucker überziehen, indem die Stützen durch den warmen Zucker gestossen werden.

**2** Cover the wire supports in sugar by pushing through the warm sugar.

**2** Couvrir les supports en fil métallique de sucre en perçant ceux-ci à travers le sucre chaud.

**2** Cubrir los pedazos de alambre con azúcar, presionandolos con el azúcar caliente.



**4** Unten gut erwärmen und in die zuvor mit Draht vorgebrannten Löcher im gleichen Winkel anbringen.

**4** Heat well and position in the holes previously burnt in with hot wire. Ensure they are at the same angle.

## LA CORBEILLE TRESSÉE

Le travail avec le fil métallique de fleuriste vous permettra de fabriquer toutes les formes d'une corbeille de façon économique.



**6** Etappenweise bis oben flechten, mit regelmässigen Unterbrüchen zum Abkühlen. Anfang und Ende auf der Innenseite ergeben einen fehlerlosen Übergang.

**6** Weave in stages to the top, breaking off from time to time to cool down. Start and finish on the inside of the basket, thus achieving a perfect continuation.

**4** Bien chauffer à la base et positionner dans les trous qui ont déjà été brûlés avec les fils métalliques. Veillez à ce qu'ils soient dans le même angle.

**4** Calentar la parte inferior de los alambres y colocar los en los huecos previamente abiertos con un alambre caliente. Asegure que tengan el mismo ángulo.

## LA CESTA TEJIDA

Trabajar con alambre de floristería le posibilitará realizar cestas de cualquier forma de una manera económica.

**5** Den Zucker von allen Seiten fassen, um eine runde Kordel zu ziehen. Diese muss stets straff gezogen werden.

**5** Pull out the sugar from all sides to form a round cord. This should be pulled taut.

**5** Prendre le sucre de tous les côtés afin d'étirer un cordon rond et bien le tendre.

**5** Estirar el azúcar por todos lados para obtener un cordón perfectamente redondo y tirante.

**6** Tresser jusqu'au sommet. S'arrêter régulièrement pour que ça refroidisse. Le début et la fin du côté intérieur ménageront une transition parfaite.

**6** Tejer escalonadamente hasta arriba, enfriando constantemente. El principio y el final del cordón se colocan en el interior de la cesta, para obtener un perfecto tejido.

**7** Oberen Rand mit einer gedrehten Kordel verzieren.

**7** Decorate the upper rim with a twisted cord.



**7** Décorer le bord supérieur avec un cordon tordu.

**7** Adornar el borde superior con un cordón enrollado.





**8** Den Korb mit einer grossen Kugel füllen (siehe Seiten 78 bis 79), die als Stütze dient.

**8** Fill the basket with a large ball (see pages 78 to 79) as a support.

**8** Remplir la corbeille avec une grande boule (voir pages 78 à 79) qui servira de support.

**8** Llenar la cesta con una bola de azúcar grande (ver páginas 78 a 79), que le servira de soporte.



**9** Henkel möglichst schnell und gleichmässig aufrollen.

**9** Roll up the handle as quickly and regular as possible.

**9** Enrouler l'anse le plus vite possible et très régulièrement.

**9** Enrollar el asa lo más rápido y regularmente posible.



**10** Sofort um einen zylindrischen Gegenstand biegen.

**10** Bend around a cylindrical object immediately.



**MR. FABILO SAGT:** «Floristendraht 0,2 mm eignet sich bestens als Stütze. Grössere Körbe verlangen stärkeren Draht für den Henkel. Boden dick giessen, damit die Drahtstützen genügend befestigt werden können.»

**MR. FABILO SAYS:** «0.2 mm thick florists' wire is ideal for the supports. Larger baskets require stronger wire for the handle. Cast the base sufficiently deep to position the wires securely.»

**MR. FABILO DIT:** «Le fil métallique de fleuriste de 0,2 mm est idéal comme support. Les corbeilles un peu plus grandes demanderont un fil métallique plus fort pour l'anse. Couler la base suffisamment épaisse pour qu'on puisse bien attacher les supports en fil métallique.»

**MR. FABILO DICE:** «El alambre de floristería de 0,2 mm es el mejor para realizar el soporte. Cestas más grandes necesitan un asa más fuerte. La base debe de ser vertida lo suficientemente gruesa, para poder fijar bien los alambres.»



**11** Henkel anbringen und die Ansatzstelle mit Bändern verstärken.

**11** Position the handle and strengthen the joints with a band.

**11** Positionner l'anse et renforcer les points d'attachement avec des bandes.

**11** Montar el asa y reforzar las juntas con una cinta.





## DIE GEMÜSEPRACHT

Eine aussergewöhnliche Arbeit! Anstelle des bekannten Früchtekorbes – eine wunderschöne Gemüsepracht. Die Form- und Farbvielfalt des Gemüses bildet eine sehr attraktive Anwendung, bei der Sie die verschiedenen geblasenen Formen üben. Die Grundtechnik des Zuckerblasens befindet sich auf den Seiten 78 bis 79.

## THE VEGETABLE ARRAY

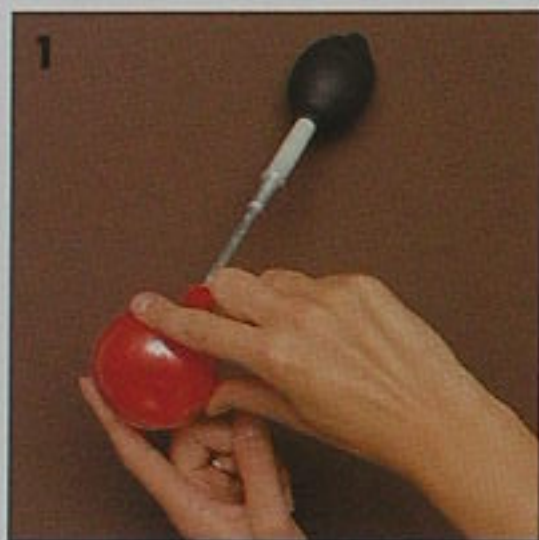
A pleasant change! Instead of the usual basket of fruit – an array of vegetables. The variety of vegetables makes a wonderful presentation and you have the opportunity to practise different blown shapes. Refer to pages 78 to 79 for introduction to sugar blowing.

## UNE MERVEILLE DE LÉGUMES

Un changement plutôt exceptionnel! A la place d'une corbeille de fruits – une exposition de légumes. La présentation des légumes sera du plus bel effet! En outre, vous aurez la possibilité de pratiquer toutes sortes de formes soufflées. La méthode de base se trouve aux pages 78 à 79.

## EL ESPLENDOR DE VERDURAS

Un trabajo extraordinario! En vez de la conocida cesta de frutas realizaremos una exhibición de verduras admirable. La gran variedad de formas, la diversidad de colores hacen de este objeto un ejercicio óptimo para la técnica del soplado. El método básico del soplado se encuentra en las páginas 78 a 79.



### DIE TOMATE

1 Kugel bis zur gewünschten Grösse dehnen und mit dem Finger die Vertiefung eindrücken. Seitlich leicht flachdrücken.

### THE TOMATO

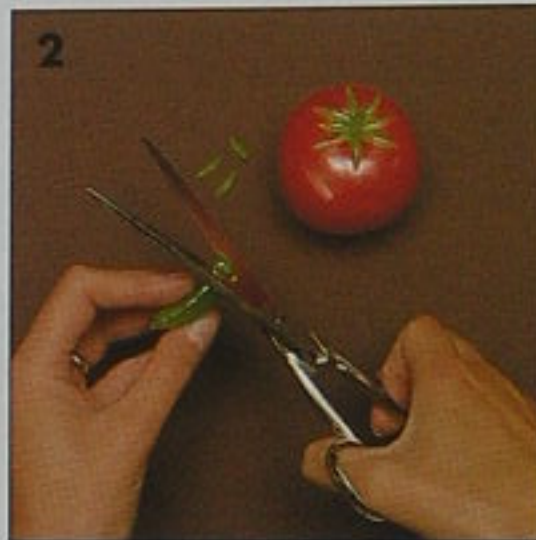
1 Inflate the ball to the desired size and make an impression using index finger. Press the sides slightly flat.

### LA TOMATE

1 Dilater la boule jusqu'à la grandeur voulue et faire un creux avec le doigt. Aplatir latéralement.

### EL TOMATE

1 Soplar una bola al tamaño deseado y presionar con el índice. Aplanar ligeramente de ambos lados.

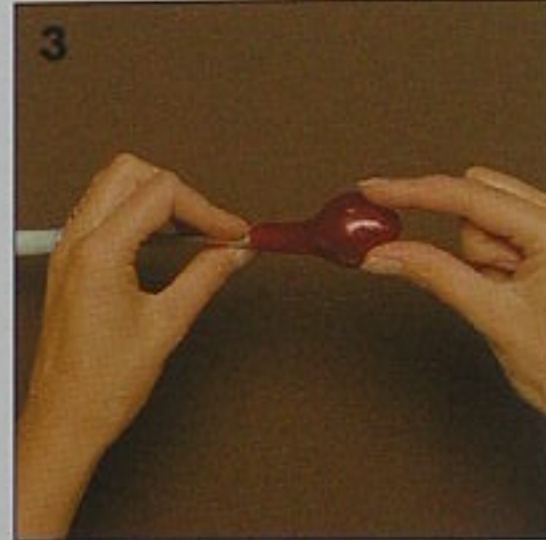


2 Aus einem Keil zirka 8 spitzige Stücke abtrennen und ringsum den Stiel ansetzen.

2 Divide a strip into 8 pointed parts, which are positioned around the stalk.

2 Couper un coin en 8 tronçons et disposer autour de la tige.

2 Dividir una cuña en 8 trozos puntiagudos y colocarlos alrededor del rabillo.



### DAS RADIESCHEN

3 Kugel bis zur gewünschten Grösse dehnen und oben zusammenmodellieren.

### THE RADISH

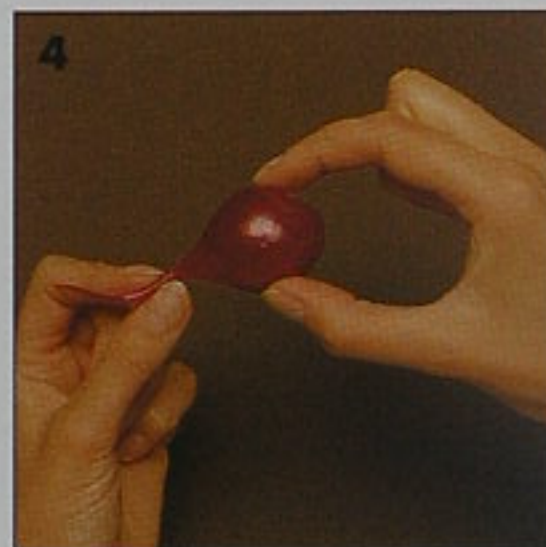
3 Inflate the ball to the desired size and work to a rounded shape at the top.

### LE RADIS

3 Dilater la boule jusqu'à la grandeur voulue et façonner au sommet.

### EL RABANILLO

3 Soplar una bola al tamaño deseado y moldear la parte superior.

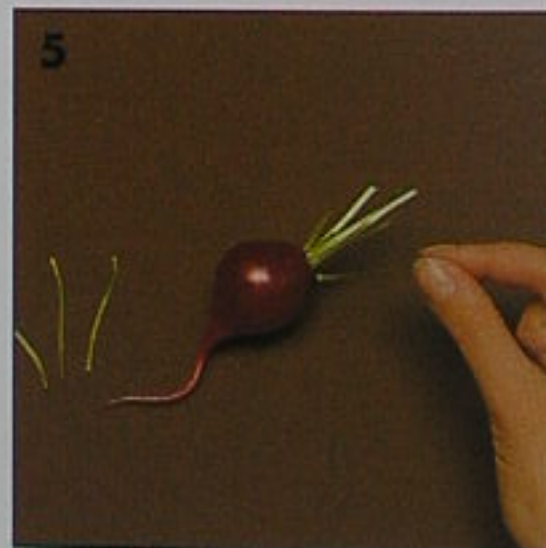


4 Kanülenansatz etwas abschneiden und den Rest zu einer langen, dünnen Wurzel ziehen.

4 Trim the end and pull the rest into a long, thin root.

4 Couper un peu le bout du radis et façonner le reste en une racine longue et fine.

4 Cortar justo por encima de la cánula y estirar una fina raíz.



5 Blattstiel rund herausziehen und ansetzen.

5 Pull the rounded stalks of the leaves and position.

5 Modeler en rond la tige d'une feuille et attacher ensuite.

5 Estirar los tallitos redondos y adherir.





## DIE AUBERGINE

**6** Ovale Kugel bis zur gewünschten Grösse dehnen.

## THE AUBERGINE

**6** Inflate a ball to oval shape of the desired size.

## L'AUBERGINE

**6** Dilater une boule ovale jusqu'à la grandeur voulue.

## LA BERENJENA

**6** Soplar una bola ovalada al tamaño deseado.



**7** Blätter um den Stiel ansetzen, leicht erwärmen und mit dem Kupfertuch prägen.

**7** Position the leaves around the stalk, warm and mark with the copper scourer.

**7** Coller les feuilles autour de la tige, réchauffer légèrement et marquer à l'aide d'un torchon en cuivre.

**7** Colocar el rabillo y las hojas. Calentar brevemente y marcar con el paño de cobre la estructura de la corteza.



## DIE KAROTTE

**8** Kugel gleichmässig dehnen, in die Länge ziehen und mit dem Messer stellenweise einkerben.

## THE CARROT

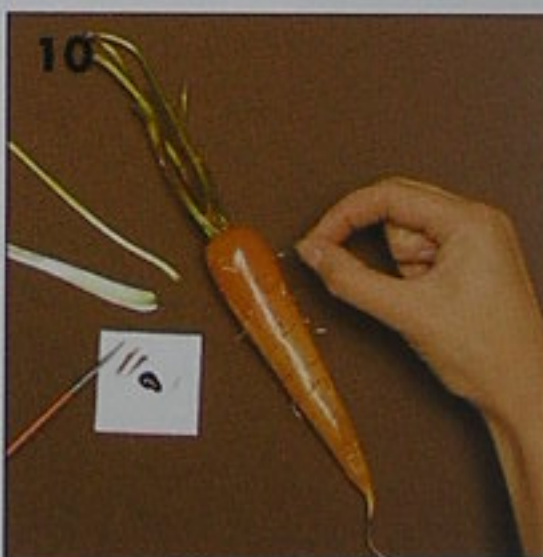
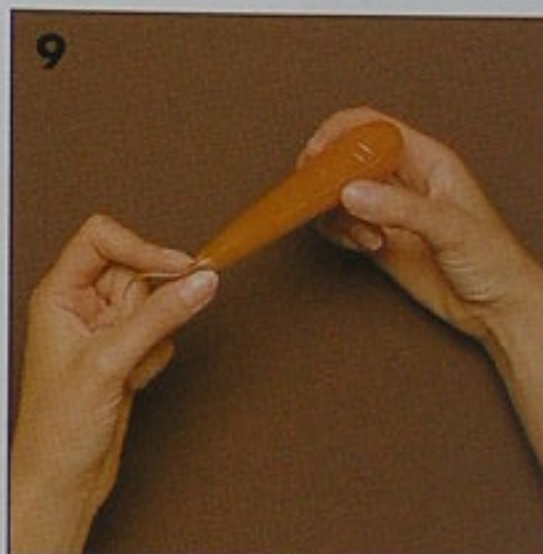
**8** Blow an even ball and pull into the length. Mark individual notches with a knife whilst still warm.

## LA CAROTTE

**8** Dilater la boule uniformément, tirer en longueur et faire des entailles à l'aide d'un couteau.

## LA ZANAHORIA

**8** Soplar una bola de forma pareja. Modelar la bola alargándola y entallando con un cuchillo.



**9** Kanülenansatz etwas abschneiden und den Rest zu einer langen, dünnen Wurzel ziehen.

**9** Trim at the end and pull the rest into a long, thin root.

**9** Couper un peu le bout de la carotte et façonner le reste en une racine longue et fine.

**9** Cortar justo por encima de la cánula y estirar una fina raíz.

**10** 3 spitziige Blätter und 3 runde Stiele ziehen, ansetzen und braun bespritzen. Kerbungen mit brauner Farbe bemalen. Wurzelansätze aus einem runden Keil ziehen und anfügen.

**10** Pull 3 pointed leaves and 3 rounded stalks, position and air-brush brown. Highlight the notches with brown paint. Pull roots from a rounded strip and attach.

**10** Etirer 3 feuilles pointues et 3 tiges rondes. Attacher et pulvériser de colorant brun. Colorer les entailles en brun. Tirer un coin rond qui se transformera en racine puis l'attacher.

**10** Colocar 3 hojas puntiagudas y 3 tallitos redondos. Colorear de marrón. Resaltar las entalladuras de marrón. Estirar las raíces en una cuña de azúcar y adherirlas a la zanahoria.



## DER PAPRIKA

**11** Kugel bis zur gewünschten Grösse dehnen, etwas in die Länge ziehen und stark einkerben.

## THE GREEN PEPPER

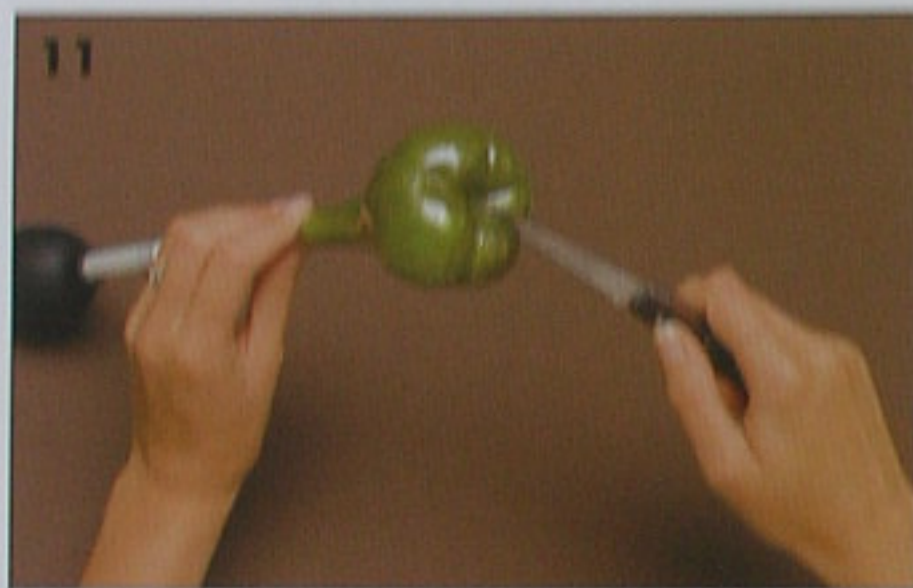
**11** Inflate the ball to the desired size, extend lengthwise and make pronounced markings with a knife.

## LE PAPRIKA

**11** Dilater la boule jusqu'à la grandeur voulue. Étirer dans le sens de la longueur et faire des entailles profondes.

## EL PIMIENTO

**11** Soplar una bola al tamaño deseado, alargar suavemente y entallar bien con el cuchillo.



**12** Ansatz aus einer Kugel und Stiel aus einem Keil modellieren und ansetzen.

**12** Model the base of the stalk from a ball, the stalk itself from a strip and position.

**12** Étirer une boule pour façonner la base de la tige, puis un coin pour la tige même, qui sera attachée tout de suite après.

**12** Modelar el rabillo con una bolita de azúcar y estirar el tallito a partir de una cuña.



## DER CHAMPIGNON

**13** Kugel gleichmässig blasen und unten etwas zusammendrücken.

## THE MUSHROOM

**13** Blow an even ball and press together at the bottom.

## LE CHAMPIGNON

**13** Dilater la boule uniformément et l'aplatir légèrement.

## EL CHAMPIÑÓN

**13** Soplar una bola pareja y comprimir la parte inferior.



**15** Im Staubzucker wenden.

**15** Roll in icing sugar.

**15** Retourner dans le sucre en poudre.

**15** Pasar por azúcar en polvo.



## DER MAISKOLBEN

**16** Kugel kolbenförmig blasen.

## THE CORN ON THE COB

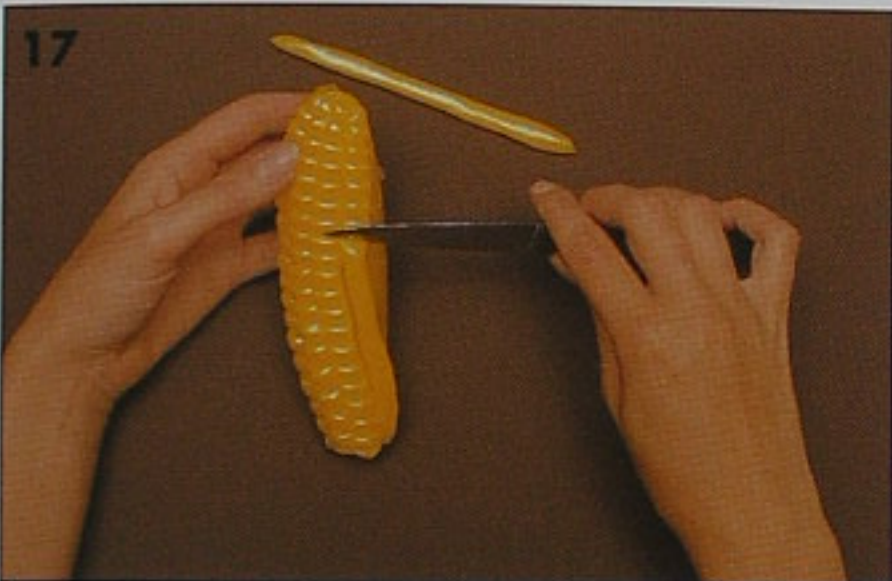
**16** Blow a ball in the shape of a cob.

## L'ÉPI DE MAÏS

**16** Façonner une sorte de soufflet à piston.

## LA MAZORCA

**16** Soplar la bola en forma de mazorca.



**17** Warme Zuckerstreifen auf kalten Kolben legen und unverzüglich gleichmässig einkerben.

**17** Lay strips of warm sugar on the cold cob shape and indent immediately at regular intervals.

**17** Poser les bandes de sucre chaud sur le maïs et faire immédiatement des entailles régulières.

**17** Colocar cuñas calientes sobre la mazorca fría y entallar inmediatamente en intervalos regulares.

**19** Fäden gemäss Seite 91 ziehen und ansetzen.

**19** Pull strands as shown on page 91 and attach.

**19** Etirer des fils (selon page 91) et attacher.

**19** Estirar hilos según página 91 y adherir.



**18** Leicht rot bespritzen und teilweise mit streifenartigen Blättern überziehen (siehe Seite 105).

**18** Airbrush lightly red and partially cover in striped leaves (see page 105).

**18** Pulvériser légèrement de colorant rouge et habiller en partie de feuilles rayées (voir page 105).

**18** Colorear suavemente de rojo y cubrir, en parte, con hojas rayadas (ver página 105).



## DER KNOBLAUCH

**20** Kugel bis zur gewünschten Grösse blasen und leicht einkerben.

## THE GARLIC

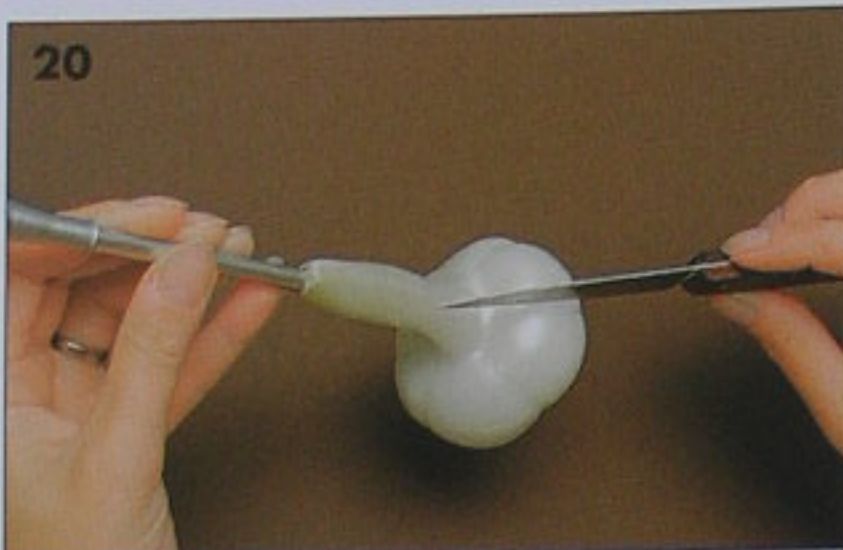
**20** Inflate the ball to the desired size and indent lightly from all sides.

## L'AIL

**20** Dilater la boule jusqu'à la grandeur voulue et entailler légèrement.

## EL AJO

**20** Soplar la bola al tamaño deseado y entallar suavemente.



**21** Grundform fleckenartig braun bemalen. Um die Schale zu imitieren, zieht man warmen Zucker dünn auseinander, setzt den Knoblauch darauf und drückt ihn hindurch. Schale leicht andrücken und unten abschneiden.

**21** Paint brown patches on the basic shape. To imitate the outer skin stretch warm sugar to a thin layer, place the blown shape on it and push it through. Trim off at the bottom.

**21** Dessiner des points bruns sur la forme de base. Afin d'imiter l'écaïlle, étirer une bande fine de sucre chaud, poser l'ail dessus et l'enrober de sucre. Appuyer légèrement l'écaïlle et recouper à la base.

**21** Pintar manchas marrones en la base. Para imitar la piel, estirar una capa sumamente fina de azúcar aún caliente y presionar el ajo dentro de ella. Presionar suavemente y cortar en la parte de abajo.

## DIE ARTISCHOCKE

**22** Kugel bis zur gewünschten Grösse blasen und artischocken-förmig modellieren.

## THE ARTICHOKE

**22** Inflate the ball to the desired size and model to an artichoke shape.

## L'ARTICHAUT

**22** Dilater la boule jusqu'à la grandeur voulue et donner la forme d'artichaut.

## ALCACHOFA

**22** Soplar una bola al tamaño deseado y moldear la forma típica de la alcachofa.

**23** Spitzige Blätter ziehen, oben einschneiden und abwärts ringsum ansetzen.

**23** Make pointed leaves, snip in at the top and attach from top to bottom working in layers.

**23** Etirer des feuilles pointues, inciser au sommet et ranger en allant vers le bas.

**23** Estirar hojas puntiagudas. Hacer pequeños cortes en las puntas y colocarlas desde la parte superior a la parte inferior.



**24** Stiel mit gestreiften Bändern überziehen, ein paar Blätter ansetzen und leicht rot bespritzen.

**24** Cover the stalk in striped sugar, add a few leaves and airbrush red.

**24** Couvrir la tige de feuilles rayées, attacher quelques feuilles et pulvériser légèrement de colorant rouge.

**24** Cubrir el tallo con cintas rayadas y colorear ligeramente de rojo.



## DER BLUMENKOHL

**25** Kugel bis zur gewünschten Grösse blasen und leicht flachdrücken.

## THE CAULIFLOWER

**25** Inflate the ball to the desired size and flatten slightly.

## LE CHOU-FLEUR

**25** Dilater la boule jusqu'à la grandeur voulue et aplatir légèrement.

## LA COLIFLOR

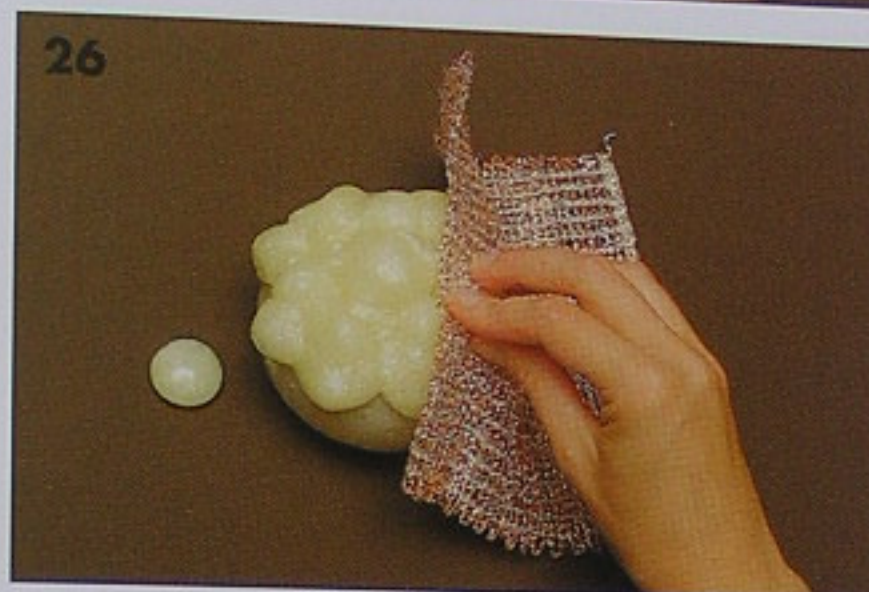
**25** Soplar una bola al tamaño deseado y aplanar suavemente.

**27** Grüne Blätter ziehen und dem Rand entlang auseinanderziehen. Es können auch verschiedene Grüntöne verwendet werden.

**27** Pull green leaves (in various shades of green if desired) and stretch leaf edges.

**27** Façonner les feuilles vertes et étirer l'arête. On pourra aussi utiliser différents tons de vert.

**27** Estirar hojas verdes y alargarlas en los bordes. Pueden ser empleadas distintas tonalidades verdes.



**26** Weisse Kugeln ansetzen und mit dem Kupfertuch strukturieren.

**26** Attach white balls and mark with the copper scourer.

**26** Attacher les boules blanches et structurer à l'aide d'un torchon en cuivre.

**26** Colocar bolitas blancas y marcar con el paño de cobre.



**28** Hellgrünen Stielansatz unten anbringen.

**28** Make light green stalks and place on the bottom.

**28** Coller la tige vert clair à la base.

**28** Colocar una tallo verde claro.





# VERSCHIEDENE BLÄTTER

Die unterschiedliche Aderstruktur von Blättern wird mit Hilfe verschiedener Blattstempel naturgetreu nachgebildet.

# VARIOUS LEAVES

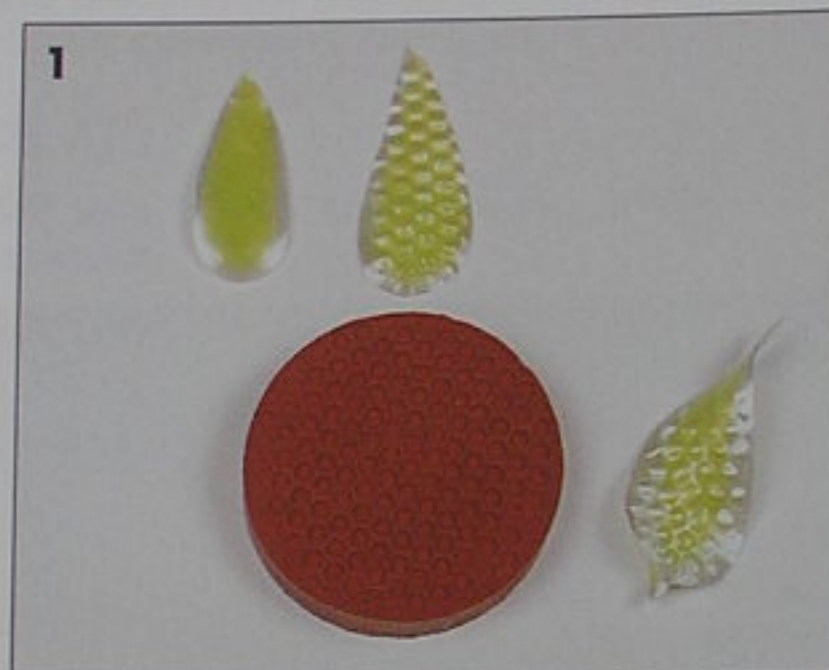
The different veining structure of leaves may be closely imitated using various leaf stamps.

# UNE VARIÉTÉ DE FEUILLES

Les structures différentes des nervures sont fidèlement copiées à l'aide d'un moule à feuilles.

# LAS DIFERENTES HOJAS

Las distintas estructuras de los nervios de las hojas, son imitadas con gran efecto natural utilizando diferentes sellos de hojas.



**1** Ein zweifarbiges Band, in den punktierten Stempel gedrückt, gibt dem Blatt einen ganz speziellen Effekt.

**1** Pull a two-coloured band and press in the dotted stamp to create a leaf with a difference.

**1** Etirer une bande de deux couleurs. Le marquage à l'empreinte pointillée permettra l'effet spécial de la feuille.

**1** Una cinta de dos colores presionada en el sello punteado, le dará a la hoja un efecto único.

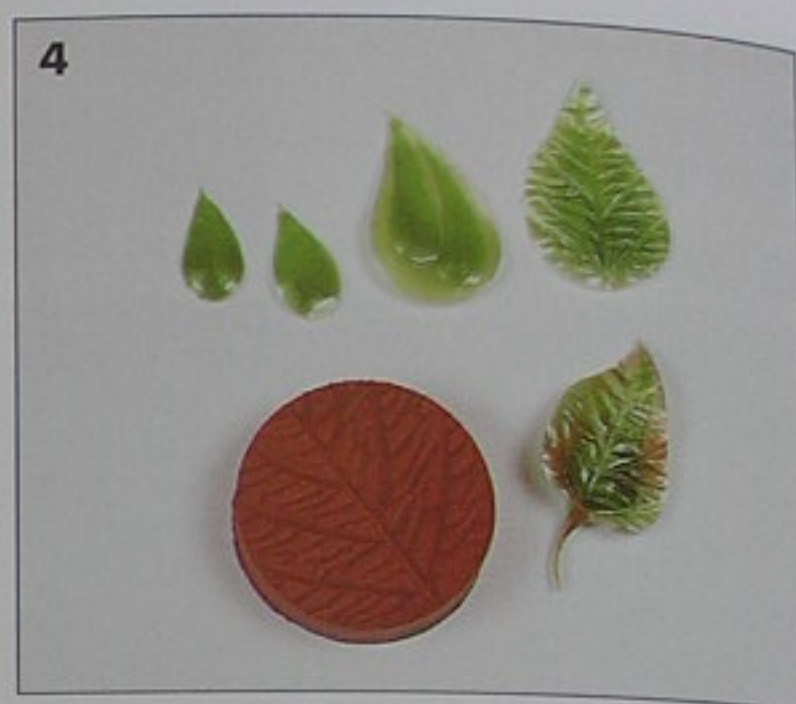


**2** Chrysanthemenblätter sind breit und fein gerillt.

**2** Chrysanthemum leaves are wide and finely veined.

**2** Les feuilles des chrysanthèmes sont larges et finement rainurées.

**2** Las hojas del crisantemo son anchas y con finas ranuras.

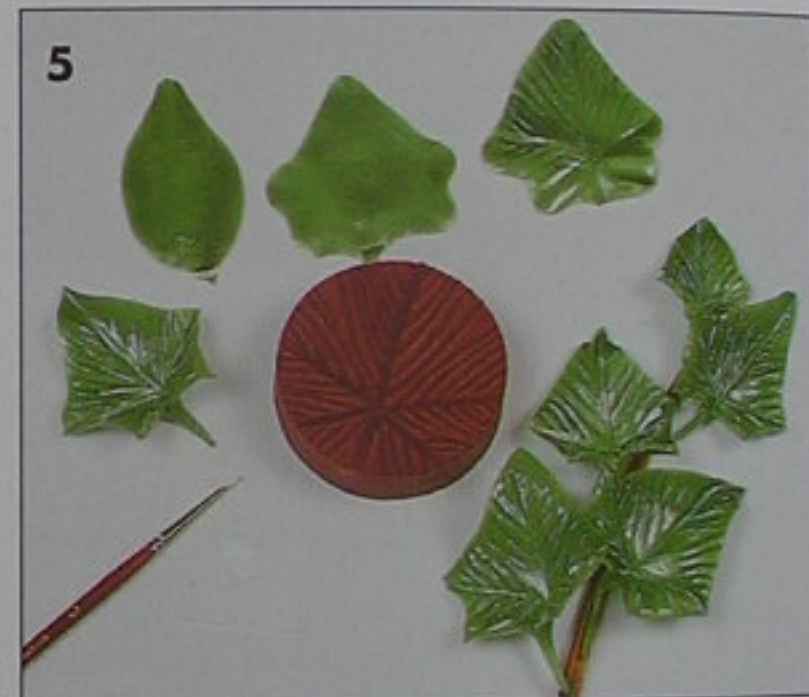


**4** Herbstblätter gemäß Seite 91 mehrfarbig ziehen. Mit dem Airbrush bespritzen.

**4** Pull autumn leaves in several colours as on page 91. Airbrush.

**4** Les feuilles d'automne sont étirées en plusieurs couleurs selon page 91 et pulvérisées.

**4** Estirar las hojas de otoño con varios colores según página 91 y colorear con el airbrush.



**5** Efeublätter werden nach dem Kerben an fünf Enden zusammengedrückt. Die Aderstruktur mit weißer Farbe hervorheben.

**5** Ivy leaves are pressed together at five points after marking in the stamp. Highlight the vein structure with white colouring.

**5** Lorsque les feuilles de lierre ont été marquées à l'empreinte, on pressera les cinq extrémités ensemble. Puis, on dessinera les structures des nervures en blanc.

**5** Después de marcar, las cinco puntas de las hojas de la hiedra son comprimidas. La estructura de los nervios se resalta con pintura blanca.

**3** Erdbeerblätter sind klein, hellfarbig und reich an Adern. Zweimal einschneiden, damit sie dreiteilig werden.

**3** Strawberry leaves are small in size, light in colour and richly veined. Divide into three parts by two slits.

**3** Les feuilles de la fraise sont petites, d'une couleur claire, et riches en nervures. Partager en trois en incisant deux fois.

**3** Las hojas de las fresas son pequeñas, de color claro y ricas en nervios. Cortar dos veces para obtener una hoja de tres puntas.





## STREIFENARTIGE BLÄTTER

Die Technik des streifenartigen Ziehens (siehe Seiten 66 bis 67) wird nicht nur für dekorative Schleifen und Maschen angewendet, sondern auch für strukturierte Blätter, Schilf und sogar für Haare.

## STRIPED LEAVES

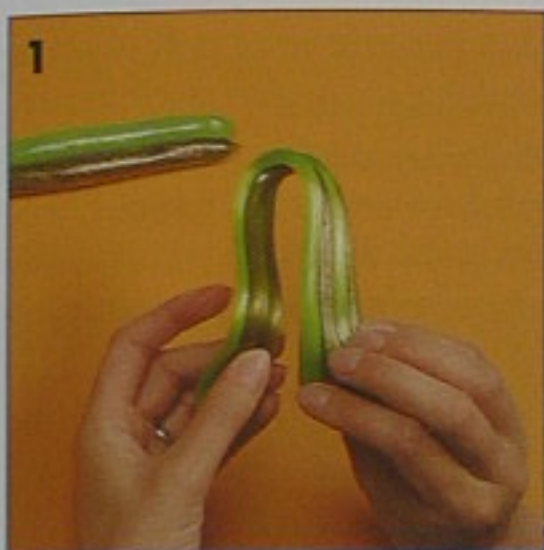
The stripe-pulling technique (as used in bows and ribbons – see pages 66 to 67) may be applied to define the structure in leaves, reeds and even hair.

## LES FEUILLES RAYÉES

La technique de l'étirage en coin (voir pages 66 à 67) ne s'applique pas seulement à des bandes et nœuds décoratifs, mais aussi à des feuilles structurées, aux roseaux et même aux cheveux.

## HOJAS RAYADAS

La técnica básica del estirado de cuñas (ver páginas 66 a 67) no es tan solo apropiado para realizar lazos decorativos o lazadas, sino que se presta también para elaborar hojas estructuradas, caña o cabello.



**2** Wiederholt auseinanderziehen und umschlagen, um feine Streifen zu erlangen.

**2** Pull and double-back repeatedly to form fine stripes.

**2** Réitérer et plier en arc continuellement afin d'obtenir des bandes fines.

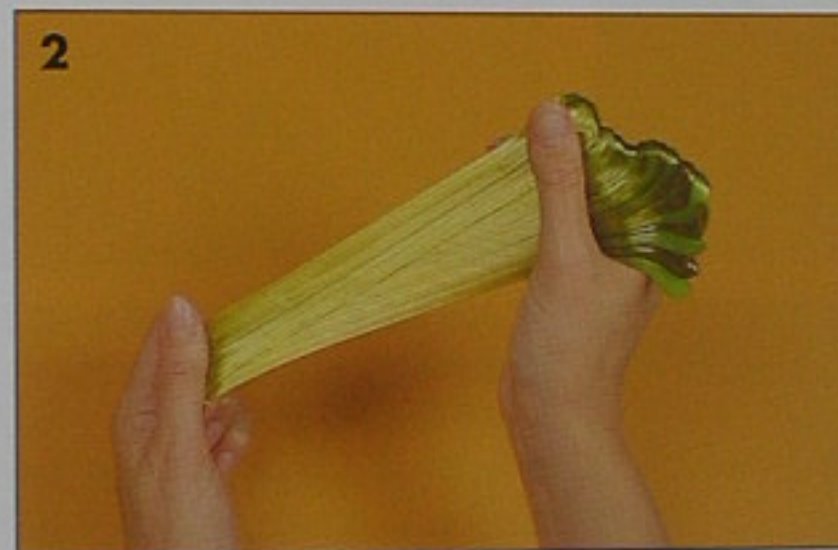
**2** Continuar estirando y doblando hasta obtener finas bandas.

**1** 2 Stangen aus verschiedenen Grüntönen schneiden und zusammensetzen. Gleichmässig auseinanderziehen und umschlagen.

**1** Cut 2 strips from different shades of green and place alongside one another. Pull the band evenly and bend back on itself.

**1** Couper 2 bandes de différents tons de vert et les assembler. Etirer régulièrement et plier en arc.

**1** Cortar 2 pedazos de azúcar verde, de diferentes tonalidades y juntar. Estirar de forma pareja y doblar.



**3** Spitzig abnehmen.

**3** Work off to a point.

**3** Façonner en pointe.

**3** Estirar en una forma puntiaguda.



**4** Naturgetreu biegen und die Kante durch Bespritzen mit dem Airbrush hervorheben.

**4** Give the reeds a natural twist and airbrush lightly to highlight the edges.

**4** Plier selon la texture de la feuille et accentuer les arêtes à l'aide d'un airbrush.

**4** Doblar en forma natural y remarcar los bordes, coloreandolos con el airbrush.





## DIE ROSE

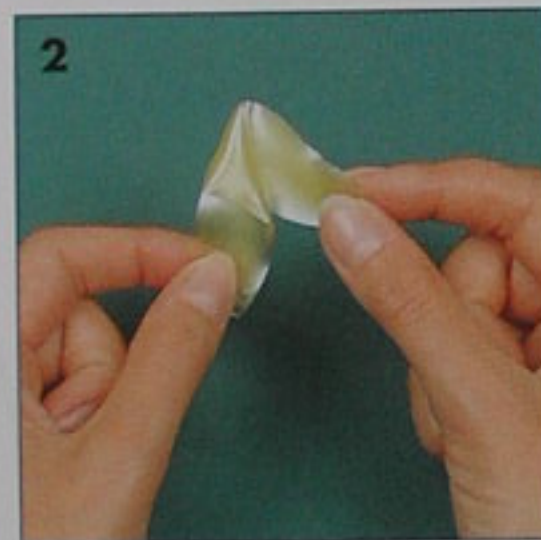
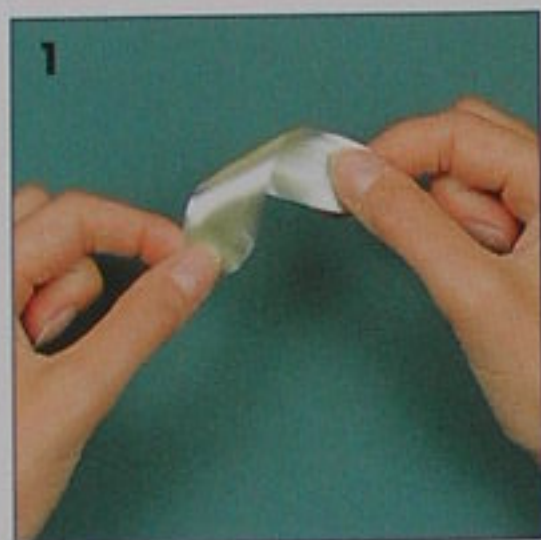
Egal zu welchem Anlass, Rosen sind stets willkommen. Bei der Herstellung einer blühenden Rose gehen wir wie folgt vor:

**1** Ein Band herausziehen und in der Mitte umschlagen.

**1** Pull a band and fold it in the middle.

**1** Etirer une bande en la rabattant au milieu.

**1** Estirar una cinta y doblar por la mitad.



**2** Einmal links umrollen und die beiden Bandenden aufeinander setzen.

**2** Roll up from the left and bring the two ends together.

**2** Former le cœur en superposant les deux extrémités.

**2** Enrollar desde el lado izquierdo y juntar los dos extremos.

## THE ROSE

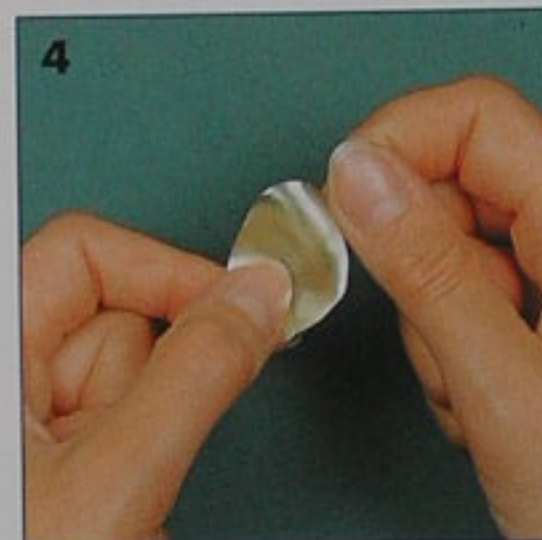
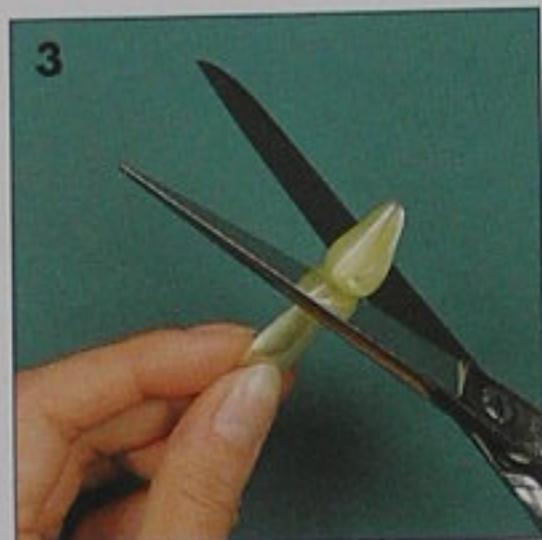
Whatever the occasion roses are always welcome. Proceed as follows to produce a simple blossoming rose:

**3** Von allen Seiten rund abschneiden.

**3** Cut from all sides.

**3** Arrondir en coupant tous les côtés.

**3** Cortar de todos los lados.



**4** Für die 1. Reihe: Ein Blatt herausziehen und die rechte Seite unverzüglich nach hinten biegen.

**4** For the first row: Pull a band and bend on the right side immediately.

**4** Première série de pétales: Etirer une bande et pivoter immédiatement vers l'arrière.

**4** Para la 1 capa: Estirar un pétalo y doblar el borde derecho hacia atrás.

## LA ROSE

Quelle que soit l'occasion, les roses sont toujours les bienvenues! Pour la fabrication d'une rose épanouie, nous procéderons comme suit:

**5** Nicht höher als die Knospe ansetzen und hinten andrücken.

**5** Position no higher than the bud firmly attaching at the back.

**5** N'attacher pas plus haut que le bouton. Appuyer à l'arrière.

**5** Colocar un poco más bajo que el corazón y presionar firmemente en la parte de atrás.



**7** Für die 2. Reihe: 3 grössere Blätter mit Vertiefung rechts nach hinten biegen und abkühlen.

**7** For the second row: Pull 3 larger rounded petals, bend on the right side and allow to cool.

**7** Deuxième série de pétales: Les 3 pétales suivants seront plus grands et creusés. Plier le côté droit vers l'arrière et laisser refroidir.

**7** Para la 2 capa: Estirar 3 pétalos más grandes. Doblar el borde derecho hacia atrás y formar la hendidura. Dejar enfriar.

**8** Nicht höher als die ersten Blätter im Uhrzeigersinn ansetzen.

**8** Position no higher than the first petals in a clockwise direction.



## LA ROSA

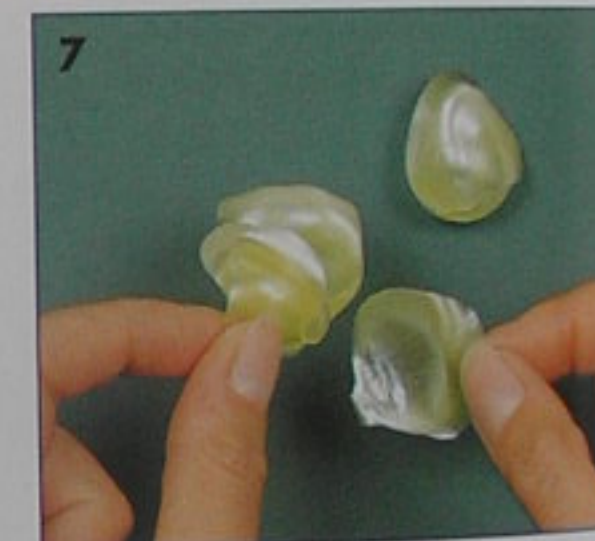
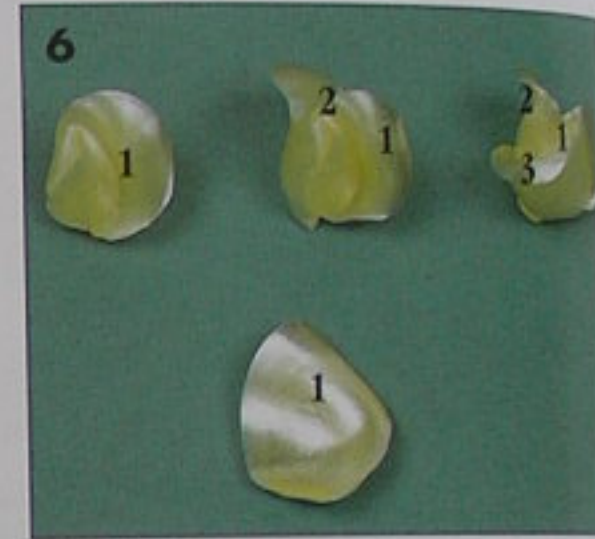
Las rosas son flores decorativas adecuadas para cualquier ocasión. A continuación realizaremos una rosa floreciente:

**6** Das zweite und dritte Blatt gegen den Uhrzeigersinn ansetzen.

**6** Attach the second and third petals in an anti-clockwise direction.

**6** Le deuxième et le troisième pétales seront attachés dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

**6** Colocar los dos siguientes pétalos en el sentido contrario a las agujas de reloj.



**8** Attacher dans le sens des aiguilles d'une montre pas plus haut que les premiers.

**8** Colocar los pétalos más bajos, en el sentido contrario a las agujas del reloj.

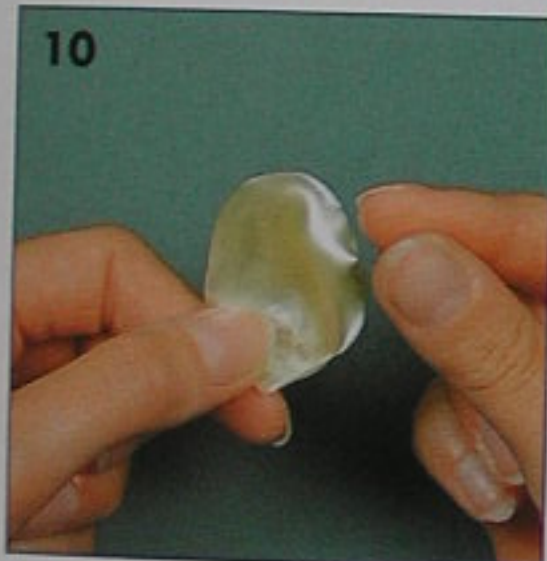


**9 Für die 3. Reihe:** Etwas grössere Blätter ziehen. Links unten halten und auf der rechten Seite zweimal nach hinten biegen.

**9 For the third row:** Pull somewhat larger petals. Holding at the bottom curl back twice on the right side.

**9 Troisième série de pétales:** Étirer des pétales plus larges. Tenir le côté gauche de la base et enrouler deux fois le côté droit vers l'arrière.

**9 Para la 3 capa:** Estirar tres pétalos más grandes. Sostenerlos del lado inferior izquierdo y doblar el borde derecho dos veces hacia atrás.



**10 In der Mitte zusammenkneifen.**  
**10 Pinch together in the middle.**  
**10 Pincer ensemble au milieu.**  
**10 Comprimir en el centro.**

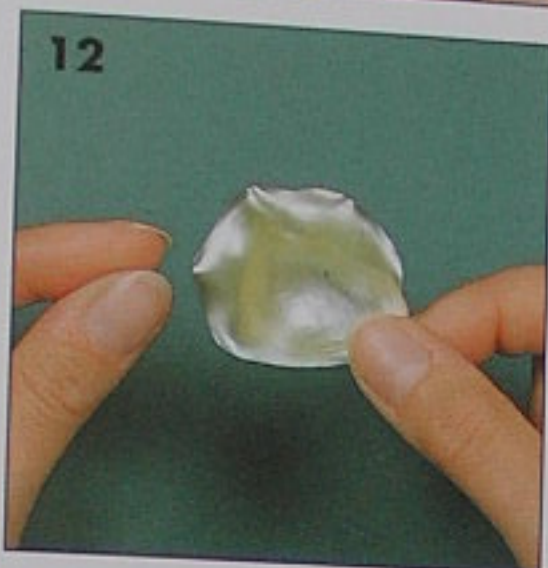


**11 Rechts unten halten und auf der linken Seite zweimal nach hinten biegen.**

**11 Holding at the bottom curl back twice on the left side.**

**11 Tenir la base de la main droite et enrouler deux fois le côté gauche vers l'arrière.**

**11 Sostener el lado derecho y doblar el borde izquierdo dos veces hacia atrás.**

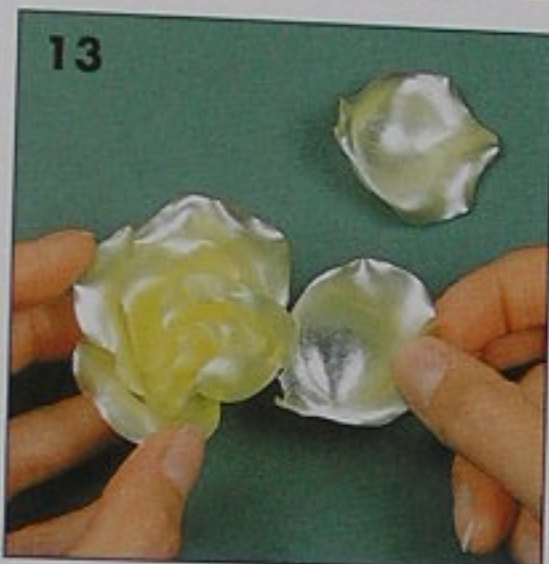


**12 In der Mitte zusammenkneifen.**

**12 Pinch together in the middle.**

**12 Pincer ensemble au milieu.**

**12 Comprimir en el centro.**



**13 5 petals of this sort are required per rose. The hardened petals are positioned no higher than the previous petals in a clockwise direction.**

**13 La troisième rangée se composera de 5 pétales. Attacher les pétales refroidis dans le sens des aiguilles d'une montre et ne pas les coller plus haut que les précédents.**

**13 Para la 3. capa son necesarios 5 de estos pétalos. Colocar los pétalos enfriados más bajos en el sentido contrario a las agujas del reloj.**

**13 Für die 3. Reihe werden 5 solche Blätter benötigt. Die abgekühlten Blätter im Uhrzeigersinn und nicht höher als die letzten ansetzen.**



**14 Die Rosenblätter gemäss Seiten 72 bis 73 ziehen und bei jeder Rille leicht einschneiden.**

**14 Pull rose leaves according to pages 72 to 73 and snip at each marking.**

**14 Étirer les feuilles selon pages 72 à 73 et entailler légèrement à chaque rainure.**

**14 Estirar las hojas según páginas 72 a 73 y cortadas ligeramente en cada ranura.**









## DER CLOWN

Bei der Herstellung dieser ersten menschlichen Figur werden die zwei Grundtechniken Ziehen und Blasen kombiniert. Gewisse Grundregeln einhaltende Proportionen müssen hier beachtet werden. Eine grobe Skizze hilft Ihnen dabei, die Masse während der Arbeit ständig zu kontrollieren. Damit der Ausdruck des Clowns wirklich gelingt, ist dem Malen grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Dies wird in Lektion 18 ausführlich erklärt. Es ist durchaus möglich, den Clown in anderen Variationen herzustellen, zum Beispiel mit Ballon, Keulen, oder ihn sogar in einer Zirkusszene zu integrieren (siehe Seiten 116 bis 117). Ob für einen Kindergeburtstag oder ein Schaufenster – ein Clown ist immer beliebt!

**1** Da das ganze Gewicht des Clowns auf den Schuhen ruht, werden diese aus Zucker modelliert und nicht geblasen. Eine glänzende schwarze Kugel an eine kleine weisse Kugel andrücken.

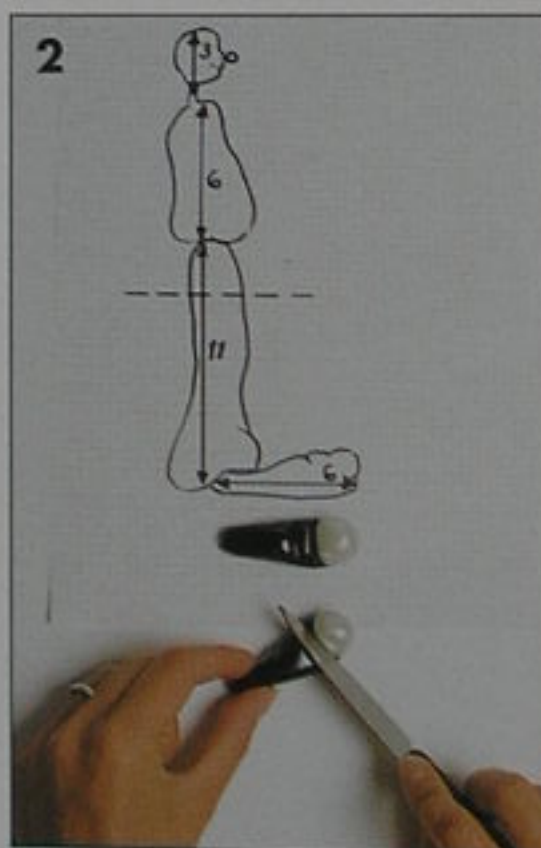
**1** As the weight of the clown rests on his shoes, these are modelled in sugar and not blown. Press one shiny ball of black sugar and one smaller ball of white sugar together.

**1** Puisque tout le poids du clown repose sur ses pieds, ceux-ci seront façonnés avec du sucre et non soufflés. Presser légèrement une boule noire contre une boule blanche plus petite.

**1** Ya que todo el peso del payaso está sobre sus zapatos, éstos deben de ser modelados en azúcar y no soplados. Presionar una bola brillante de azúcar negra junto a una bola más pequeña de azúcar blanca.

## THE CLOWN

The two basic techniques, pulling and blowing are combined in the making of this first person. Certain rules regarding the proportions must be observed. In order to work according to the given measurements a rough sketch at hand will prove a great help. Pay particular attention to painting the clown's face to ensure that you achieve the desired expression. This is described in detail in lesson 18. It is easily feasible to make the clowns in other variations – with a balloon, skittles, or even integrated in a circus scenario (see pages 116 to 117). Whether for a child's birthday or a shop-window a clown is always popular.



**2** In den Handballen zu einer konischen Form rollen und mit einem Messer die Lederfalten markieren. Die gewünschte Länge mit der Skizze vergleichen.

## LE CLOWN

Pour la fabrication de cette première figure humaine, deux techniques de base seront combinées: l'étirage et le soufflage. Certaines règles devront être respectées en ce qui concerne les proportions. Le croquis vous aidera à contrôler les mesures pendant que vous travaillez. Avant toute chose, il faudra observer et dessiner le visage du clown. Ceci est expliqué en détail dans la leçon 18. Il est tout à fait possible qu'un clown puisse être façonné d'une autre manière, comme par exemple avec un ballon, un pilon, ou alors, on pourra même l'intégrer dans des scènes de cirque (voir pages 116 à 117). Pour un anniversaire ou une vitrine, un clown sera toujours apprécié!

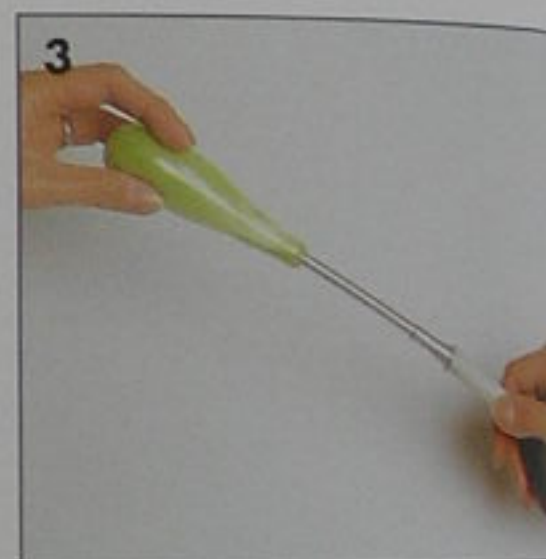
**2** Roll the shoe in the palm of your hands to a cone shape and mark with a knife to imitate the creases in the leather. Check the required length against the sketch.

**2** Avec les paumes, rouler en forme conique et marquer les plis en cuir à l'aide d'un couteau. Comparer la longueur voulue avec le croquis.

**2** Modelarlos en forma cónica con las palmas de la mano y marcar con un cuchillo los pliegues del cuero. Comparar el tamaño con el del esquema.

## EL PAYASO

La realización de esta primera figura humana combina las dos técnicas básicas: el estirado y el soplado. Ciertas reglas básicas en relación a las proporciones tienen que ser respetadas. Un esquema sencillo le ayudará a controlar las medidas durante la elaboración. Para obtener la expresión deseada, hay que prestarle especial atención al maquillaje de la cara. Esto lo encuentra descrito detalladamente en la lección 18. Es absolutamente posible realizar variaciones distintas del payaso, como por ejemplo con un globo, porra o incluso integrado en una escena de circo (ver páginas 116 a 117).



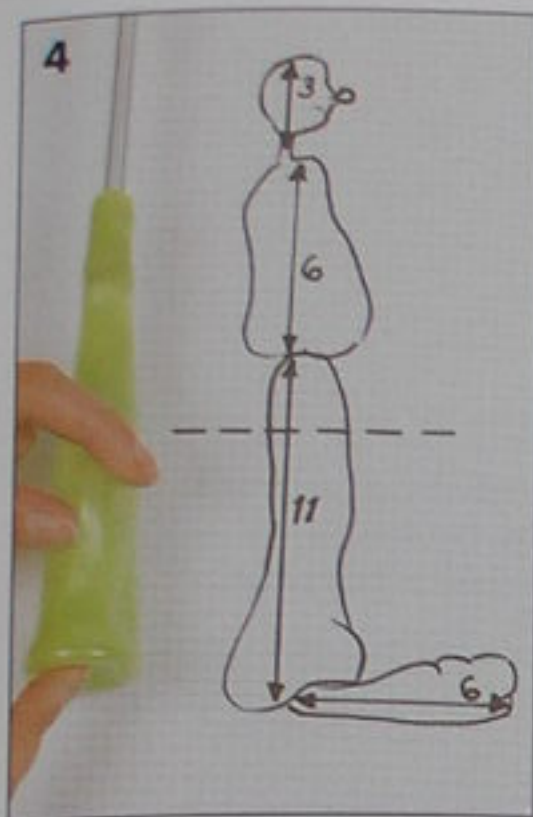
**3** Das Bein aus einer Kugel blasen, die gleichmässig etwas in die Länge gezogen wird.

**3** Blow an even ball and extend to form a leg.

**3** Former une boule. Etirer dans le sens de la longueur pour que la boule se transforme en jambe.

**3** Soplar la pierna con una bola de azúcar, alargandola en forma pareja.





**4** Nach Skizze formen, etwas breiter unten und ein paar Falten um die Knie.

**4** Work according to the sketch to finish off, wider at the bottom and a few creases around the knee.

**4** Former d'après le croquis, un peu plus large à la base et quelques plis autour du genou.

**4** Modelar según el esquema: un poco más ancha en la parte inferior y unos pliegues a la altura de las rodillas.



**6** Den birnenähnlichen Oberkörper nach Skizze blasen und auf die Beine aufsetzen.

**6** The pear-like body of the clown is blown according to the sketch and stretched down onto the legs.

**6** D'après le croquis, dilater le haut du corps en forme de poire et l'ajuster aux jambes.

**6** El busto se sopla en forma de pera, según el esquema y adherido a las piernas.

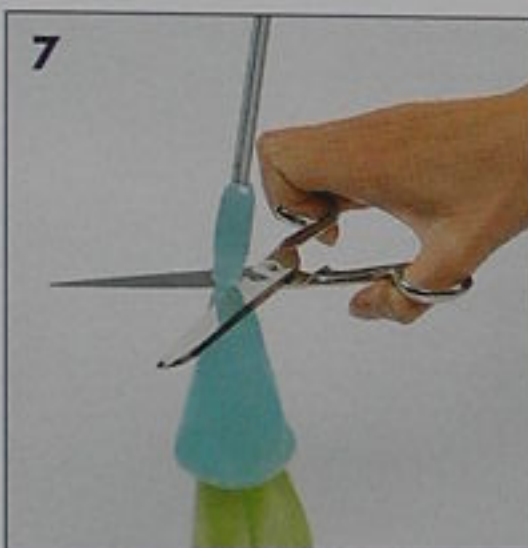


**5** Zuerst werden die Schuhe durch Erwärmen über der Flamme an den Beinen befestigt. Der untere Körperteil wird anschliessend am Zuckerboden in einer natürlichen Position angebracht.

**5** Heat shoes over flame and attach to legs. Fix onto the sugar base in a natural stance.

**5** Les souliers sont d'abord attachés aux jambes en les chauffant au-dessus d'une flamme. Le bas du corps est positionné sur le fond en sucre.

**5** Primero se calientan los zapatos y adheridos a las piernas. Luego es colocada la parte inferior del cuerpo en postura natural a la base.



**7** Weiterblasen, um die gewünschte Körperform zu erreichen, dann am Hals von allen Seiten rund abschneiden. Das sofortige Abkühlen verhindert allfällige Verformungen.

**7** Continue blowing to achieve the desired shape and cut off at the neck from all sides to form a point. Cool down immediately to avoid any deformations.

**7** Continuer à souffler afin d'obtenir la forme voulue du corps et arrondir en coupant de tous les côtés jusqu'à ce que le cou se forme. Le refroidissement évite toute déformation.

**7** Seguir soplando para obtener la forma deseada. Cortar a la altura del cuello. Enfriar inmediatamente para evitar deformaciones.



**8** Die Knöpfe werden von einer halbierten Rüsche hergestellt und angesetzt (siehe Seite 130).

**8** Attach the buttons made from a halved frill (see page 130).

**8** Les boutons s'obtiendront d'une ruche coupée en deux et fixés ensuite (voir page 130).

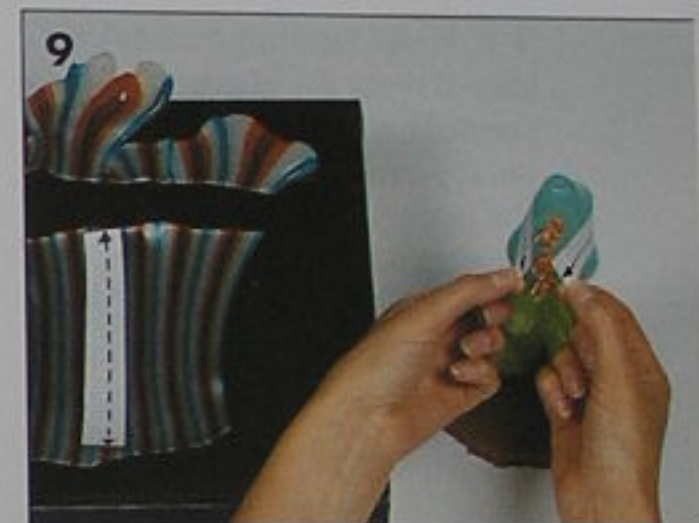
**8** Los botones son elaborados en un volante cortado por la mitad. Adherirlos (según página 130).

**9** Das Mass (Länge und Umfang) für den Mantel beim Clown nehmen. Die Technik des streifenartigen Ziehens (siehe Lektion 4) wird zur Herstellung des Mantels angewendet. Schnelles Arbeiten sowie warmer Zucker sind vorausgesetzt. Um möglichst feine Streifen zu erreichen, wird das vierfache Halbieren angestrebt. Beim bündigen Zusammenlegen auf einer Seite erübrigt sich das Schneiden.

**9** Take the measurements (length and circumference) for the clown's coat. Working quickly and with warm sugar make the coat using the technique stripe-pulling (see lesson 4). Aim to cut 4 times to achieve fine stripes. Ensure the 2 halves are flush at one end to save cutting.

**9** Prendre les mesures (longueur, circonférence) pour le manteau du clown. On appliquera la technique de l'étrépage en coins (voir leçon 4) pour le réaliser. Cette fabrication demande un travail rapide et du sucre chaud. Pour obtenir des bandes fines, on tendra à les partager quatre fois. En assemblant sur un côté, on supprimera la coupe.

**9** Tomar las medidas (largo y circunferencia) del abrigo. Este se realiza según la técnica del estirado de cuñas (ver lección 4). Es imprescindible una elaboración rápida y azúcar caliente. Para obtener finas cintas trataremos de partir cuatro veces. Al doblar la cinta no es preciso cortarla.



**10** Den Clown anziehen und den Kragen oben umlegen. Die Taschen werden vom Rest des gestreiften Zuckers herausgeschnitten.

**10** Dress the clown turning the coat over at the top to form the collar. Attach pockets made from the remaining striped sugar.

**10** Habiller le clown et rabattre le col. Façonner les poches avec le restant de sucre rayé.

**10** Vestir el payaso y colocar el cuello del abrigo. Los bolsillos se cortan de los restos del azúcar estirado en cintas.

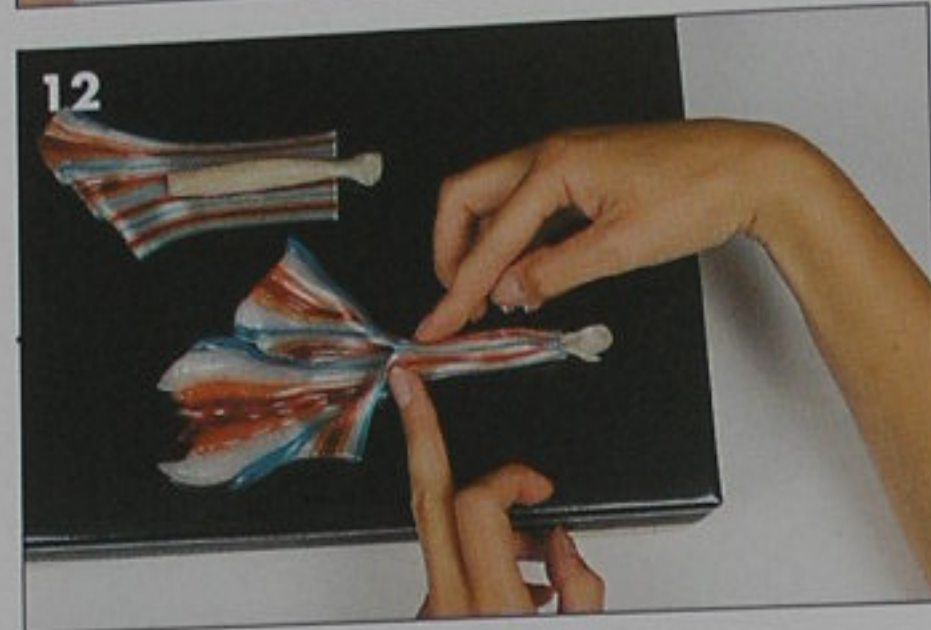
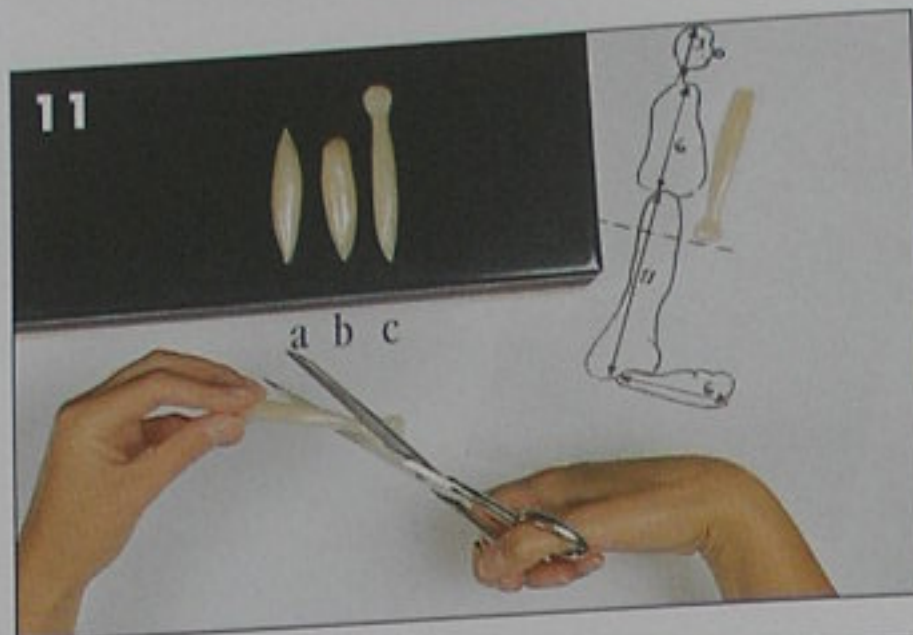


**11** Die Arme (a) werden aus einem (b) am Ende umgelegten und (c) flachgedrückten Keil gemacht. Ein zirka 5-Millimeter-Schnitt formt den Daumen. Die 4 andern Finger entstehen durch 3 Einkerbungen. Die Armlänge wird an der Skizze kontrolliert. Um das unnötige Abkühlen der Arme zu vermeiden, bleiben diese am Rand des Seidenbettes.

**11** Model the arms from (a) a strip of sugar (b) bent over and (c) pressed flat at one end. Cut in approx. 5 mm to separate the thumb and mark 3 times to indicate the 4 fingers. Check the length against the sketch. The arms should be left on the silk board to avoid cooling down.

**11** Etirer (a) un coin de sucre (b) qui sera recourbé et (c) aplati d'un côté. Façonner en bras. Une incision de 5 mm formera le pouce. Entailler 3 fois et voilà les 4 autres doigts. Contrôler la longueur du bras selon le croquis. Laisser les bras sur le dessus en soie pour éviter tout refroidissement.

**11** Los brazos son modelados en (a) una cuña (b) doblada por un extremo y (c) aplanada. Un corte de aproximadamente 5 mm separa el pulgar, los 4 dedos se marcan 3 veces con el cuchillo. El largo de los brazos es controlado comparándolos con el esquema. Para evitar un enfriamiento innecesario de los brazos se colocan al borde del tablón de seda.



**MR. FABILO SAGT:** «Die beiden Daumen sollen einander auf dem Seidenbett gegenüberliegen.»

**MR. FABILO SAYS:** «Ensure that the 2 thumbs are facing together when lying on the silk board.»

**MR. FABILO DIT:** «Quand vous poser les deux pouces sur le dessus en soie, veiller à ce que l'un se trouve en face de l'autre.»

**MR. FABILO DICE:** «Colocar los brazos sobre el tablón, de manera que los dos pulgares estén uno enfrente del otro.»

**14** Auf der Innenseite gut erwärmen, die Arme in der gewünschten Stellung auf Schulterhöhe ansetzen.

**14** Heat well on the inside arm and attach in the desired position at shoulder height.

**14** Bien chauffer l'intérieur. Attacher les bras à la hauteur de l'épaule.

**12** Streifenartiges Ziehen wird auch zur Herstellung der Ärmel angewendet. Die Arme werden eingefasst und allfällige Reste werden abgeschnitten.

**12** Make the sleeves using the stripe-pulling technique and cover the arms, ultimately trimming off any excess.

**12** On applique aussi la technique de l'étirage en coins pour fabriquer les manches. Couvrir les bras et couper tous les restes.

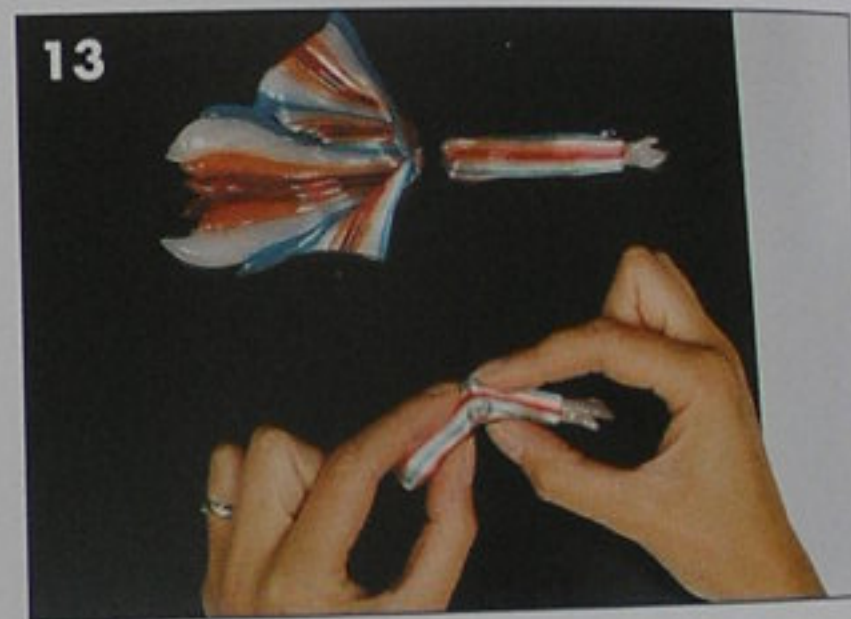
**12** El estirado de cuñas también se aplica para la elaboración de las mangas. Cubrir los brazos y cortar los restos.

**13** In der Mitte biegen, um den Ellbogen zu formen.

**13** Bend halfway down to form the elbow.

**13** Plier au milieu et façonner le coude.

**13** Doblar por la mitad, para formar los codos.



**14**







**MR. FABILO SAGT:** «Nur wenig Farbe auf den Pinsel nehmen, um feine Resultate zu erreichen.»

**MR. FABILO SAYS:** «Load your brush with the minimum colour possible to achieve fine results.»

**MR. FABILO DIT:** «Afin d'obtenir un beau résultat, je vous conseille vivement de ne prendre que peu de couleur avec le pinceau.»

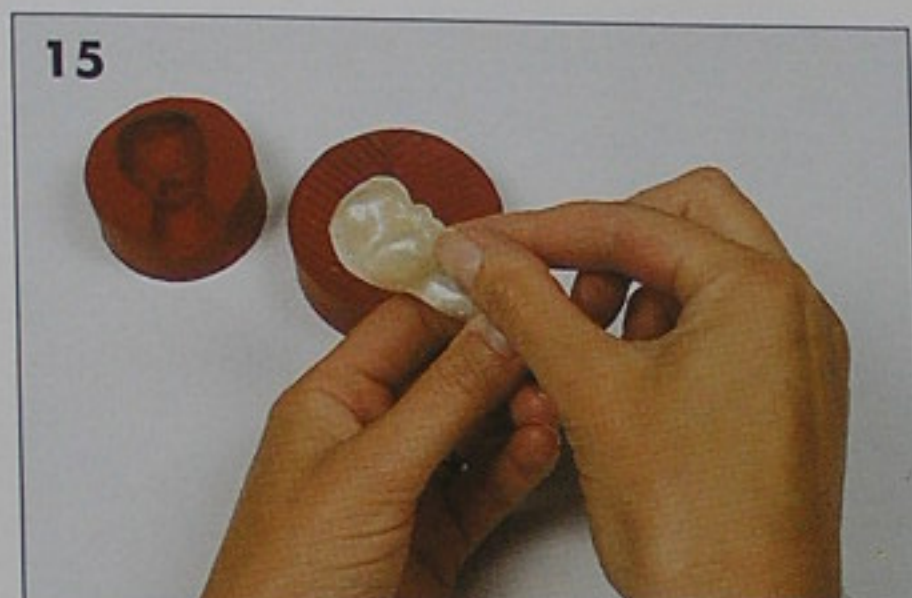
**MR. FABILO DICE:** «Colocar poca pintura sobre el pincel para obtener finos resultados».

**15** Die Kopfform wird aus der 3 cm grossen Kugel geblasen und der Hals bei zirka 1 cm abgeschnitten.

**15** Blow the face in the 3 cm mould and trim off the neck at 1 cm.

**15** On obtiendra la forme de la tête en soufflant une boule de 3 cm et le cou sera recoupé de 1 cm.

**15** La cabeza se sopla en una bola del tamaño de 3 cm y se corta por el cuello (1 cm).



**16** Das Gesicht mit weisser, roter und schwarzer Lebensmittelfarbe bemalen. Die Pupille wird aus einem Punkt aus schwarzem Zucker hergestellt (gemäss Lektion 18).

**16** Paint the face using white, red and black food colourings. The pupils are made from dots of black sugar (see lesson 18).

**16** Dessiner la figure en utilisant du colorant alimentaire blanc, rouge et noir. Une petite tache en sucre noir formera la pupille (voir leçon 18).

**16** La cara se pinta con colorantes alimenticios en negro, rojo y blanco. La pupila, un punto negro, se realiza con azúcar negro según lección 18.

**17** Die Nase aus einer Kugel aus rotem Zucker herstellen und ansetzen.

**17** Make the nose from a red ball of sugar and attach.

**17** Façonner une boule rouge en nez et la fixer.

**17** Formar la nariz con una bolita de azúcar rojo y adherirla.





**18** Die Fliege besteht aus drei Bändern; zwei davon werden unten zusammengekniffen und warm zusammengefügt, das dritte dient als sauberer Übergang.

**18** The bow-tie is made from three bands, two of which are pinched together at the ends and stuck together, the third to make a neat overlap.

**18** Le nœud se compose de trois bandes; joindre deux à la base et les coller ensemble encore chaudes. Superposer la troisième bande.

**18** La pajarita se hace con tres cintas; dos se presionan, calientes, en ambos extremos y se juntan. La tercera cinta forma el nudo.



**19** Aus einem 1-Zentimeter-Band, welches auf einer Seite möglichst schnell eingeschnitten wird, werden die Haare gefertigt.

**19** Pull a band approx. 1 cm in width and cut in as quickly as possible along one edge to make the hair.

**19** Pour les cheveux, étirer une bande de 1 cm. Inciser immédiatement un côté.

**19** El cabello es elaborado con una cinta estirada. Estirar una cinta de aproximadamente 1cm y hacer inmediatamente un pequeño corte.



**20** Die Melone besteht aus einer kleinen geblasenen Kugel und der Rand aus einem breiten Band. Um die Melone zu befestigen, wird der Kopf (nicht die Lamelle!) erwärmt.

**20** The bowler hat is blown from a small ball, the brim pulled from a wide band. Heat clown's head (not the brim!) to position bowler.

**20** Le chapeau melon se compose d'une petite boule soufflée, et le bord d'un ruban large. Afin d'attacher le chapeau melon, il faudra chauffer la tête (pas la lamelle!).

**20** El bombín se hace con una pequeña bolita soplada y una cinta para formar el ala. Para adherir el bombín, se calienta la cabeza (no el ala!).



21



**21** Der Spazierstock besteht aus einem 7 cm langen Floristendraht, welcher durch warmen Zucker gedrückt und unverzüglich nach oben gebogen wird.

**21** The walking stick is made by pushing a piece of florist's wire (approx. 7 cm long) through very warm sugar and bending immediately at one end.

**21** Pour la fabrication de la canne, pousser un fil de fer de 7 cm de long à travers le sucre chaud. Recourber au sommet.

**21** El bastón se hace con un alambre de 7 cm el cual se pasa por azúcar caliente e inmediatamente se dobla.



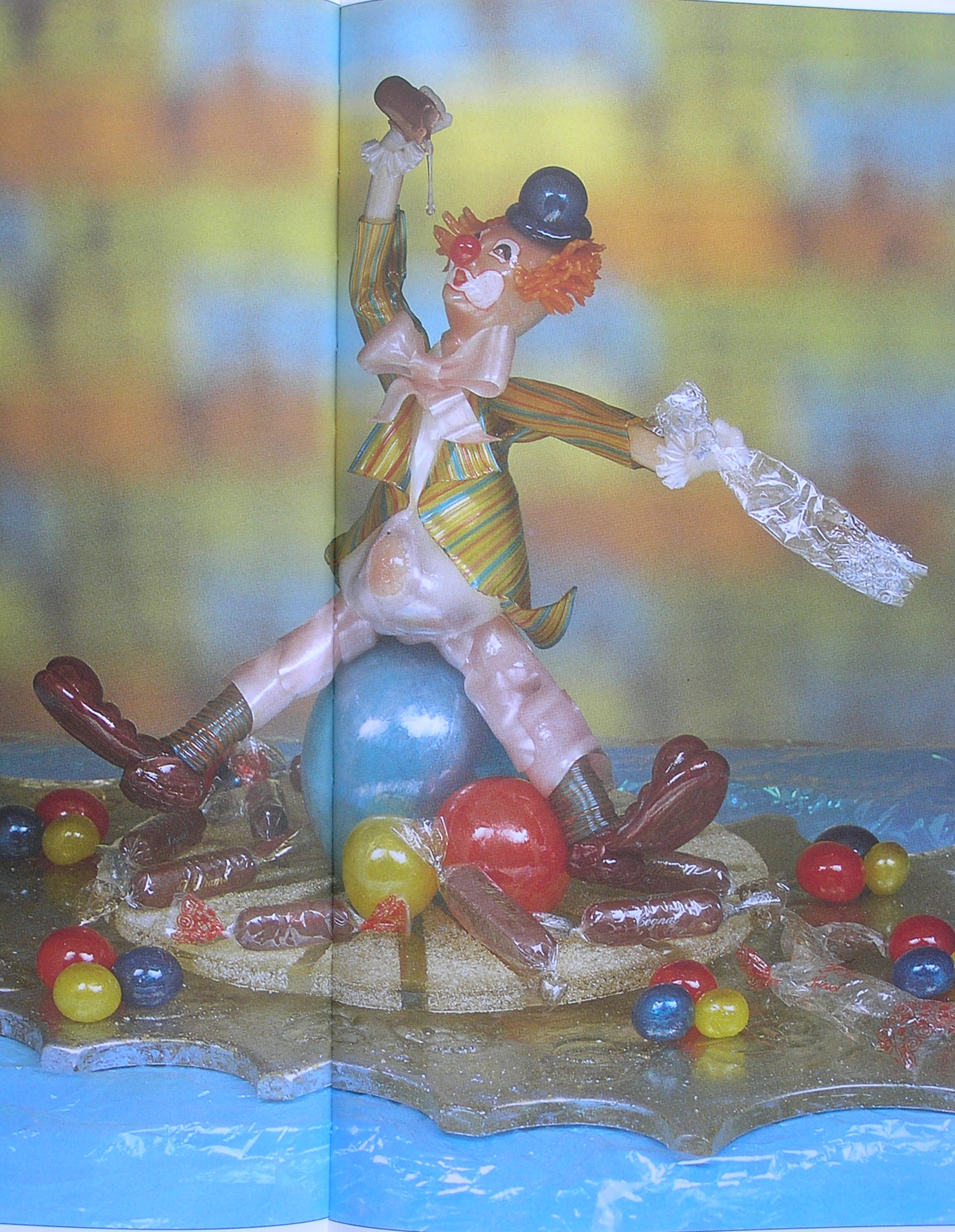
**22** Ein farbiges Taschentuch sowie ein Hosenflicken geben dem Clown den letzten Schliff – bereit für die Manege!

**22** Add a colourful handkerchief and patch on the knee to give the clown the final touch – ready for the circus ring!

**22** Un mouchoir de poche en couleur ainsi qu'une jarretière donneront le dernier coup de polissage au clown – prêt pour le manège!

**22** Un pañuelo coloreado y unos parches en los pantalones dan el toque final – listo para la pista del circo!







**M**it der benötigten Sicherheit im Zuckerblasen wagen wir uns an anspruchsvollere Formen. Sämtliche Vogel motive beginnen mit der klassischen Brioche-Form. Je nach Halslänge und Körperbreite werden die entsprechenden Änderungen vorgenommen. Bei sämtlichen Vögeln ist es jedoch wichtig, dass die Wände überall gleich dick sind, auch im Kopfbereich. Der Schwan wird hier im Detail gezeigt. Für weitere Ableitungen siehe Seiten 120 bis 121.

**O**nce you gain confidence in sugar blowing it is time to approach more demanding forms. Every kind of bird derives from the classical brioche-shape and is varied according to the length of the neck and breadth of the breast. Whatever the bird, it is important that all parts, including the head, are of equal thickness. The swan is illustrated here in detail. Further variations on pages 120 to 121.

**L**a réussite dans le soufflage du sucre nous a donné confiance en nous-mêmes. Nous pouvons enfin envisager des formes plus exigeantes. Tous les motifs d'oiseau débutent par la forme classique de la brioche. Sa forme pourra changer selon la longueur du cou et la largeur du corps. Il est important que les parois aient partout la même épaisseur, aussi dans la partie de la tête. Le cygne est illustré ici en détail. Autres variations pages 120 à 121.

**C**on la experiencia adecuada en el soplado pasaremos a continuación a formas más exigentes. Todos los motivos de pájaros son elaborados a partir de la clásica forma brioche. Las modificaciones son determinadas según el largo del cuello y el ancho del cuerpo. Es sumamente importante, que todas las paredes de azúcar tengan el mismo ancho, incluyendo la cabeza. El cisne se demuestra a continuación detalladamente. Variaciones en páginas 120 a 121.

**3** Mit kraulenden Fingern den Kopf in die Länge ziehen. Um den schmalen Hals zu formen, von einem Punkt aus nach unten und oben ziehen.

## DER SCHWAN

**1** Kugel blasen, bis sie sich in alle Richtungen gleichmässig dehnt.

## THE SWAN

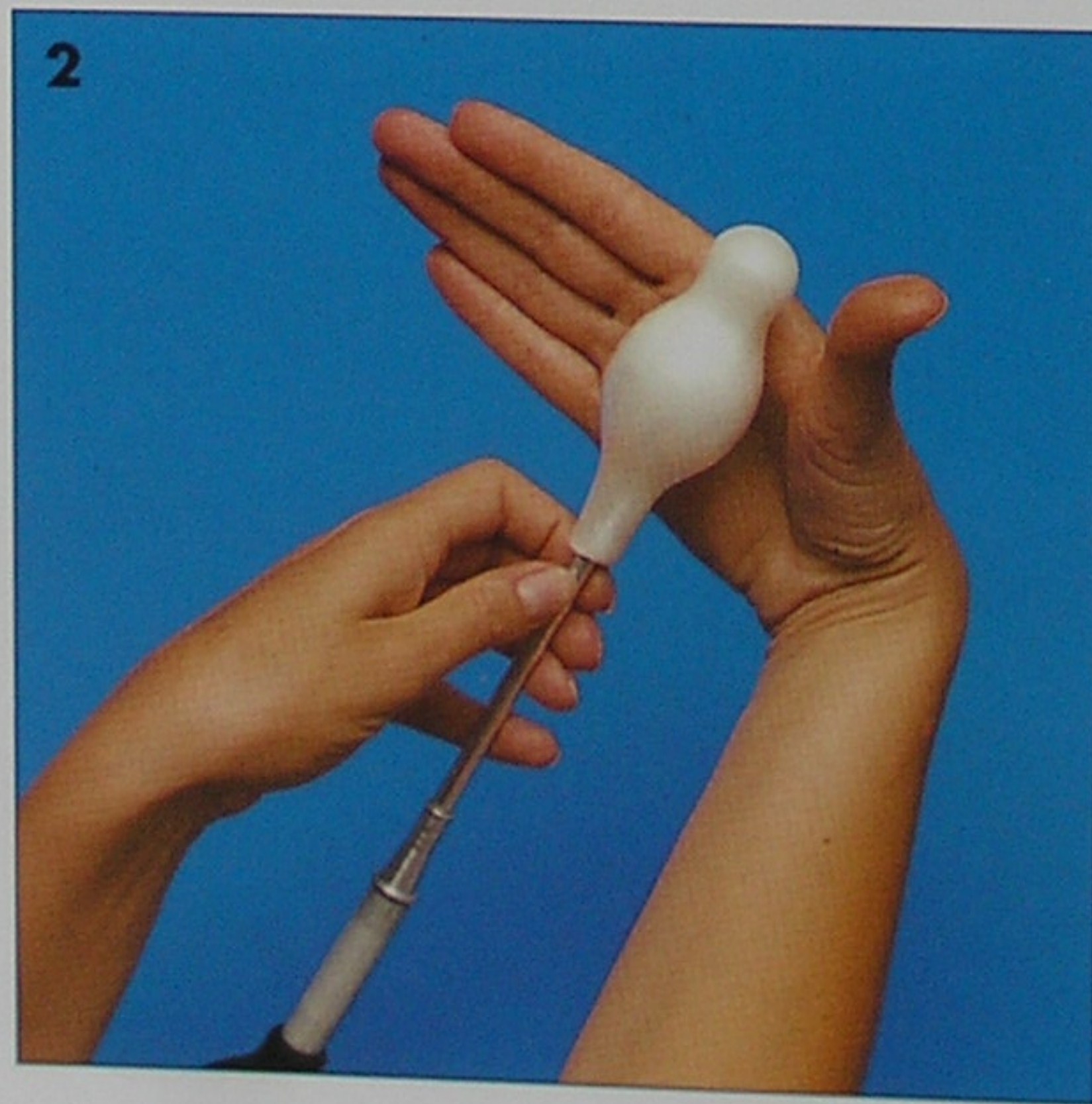
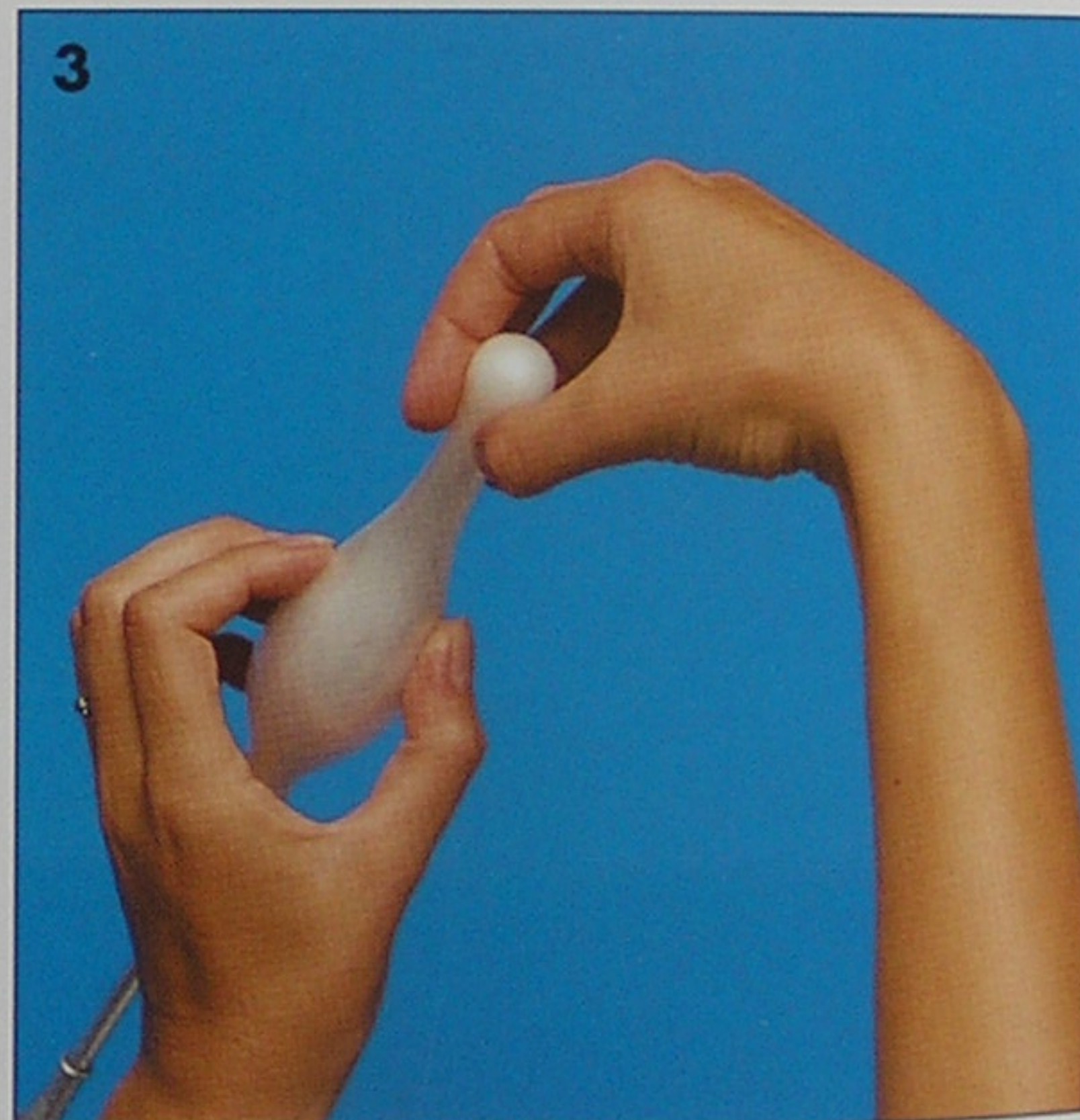
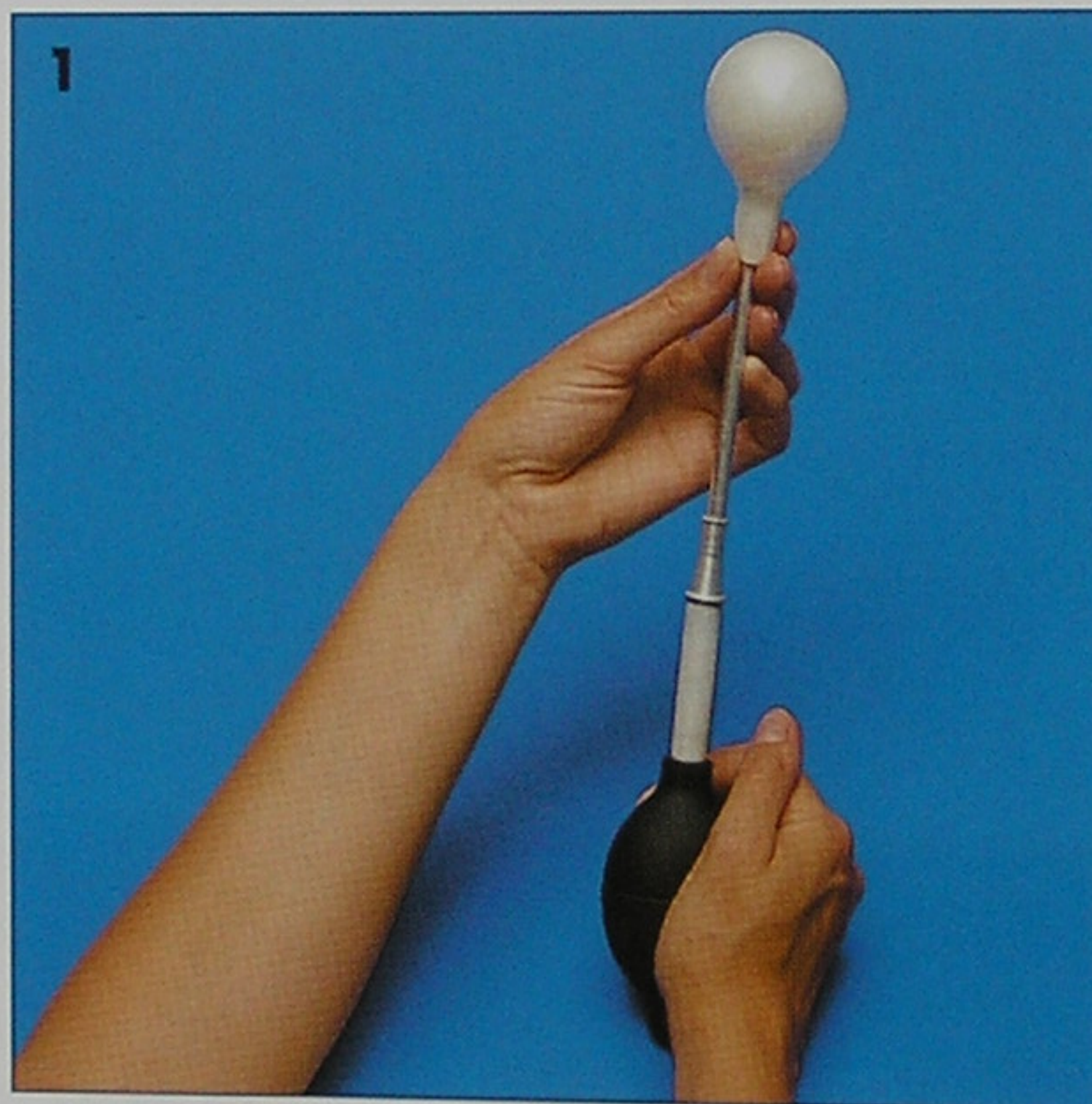
**1** Inflate the ball evenly.

## LE CYGNE

**1** Dilater une boule de manière uniforme.

## EL CISNE

**1** Soplar una bola uniformemente.



**2** Das obere Drittel mehrmals eindrücken und zu einer Brioche formen.

**2** Indent the upper third and form a brioche.

**2** Enfoncer plusieurs fois le tiers du haut pour former une brioche.

**2** Precionar varias veces el tercio superior y formar una brioche.

**3** With fingers clenched, extend the head. Stretch both upwards and downwards from one point to form a slender neck.

**3** Allonger la tête en grattant avec les doigts. Pour former le cou, étirer d'un point vers le haut et le bas.

**3** Con dedos (en forma de garra) estirar la cabeza. Para modelar el fino cuello, estirar de un punto la masa hacia arriba y abajo.



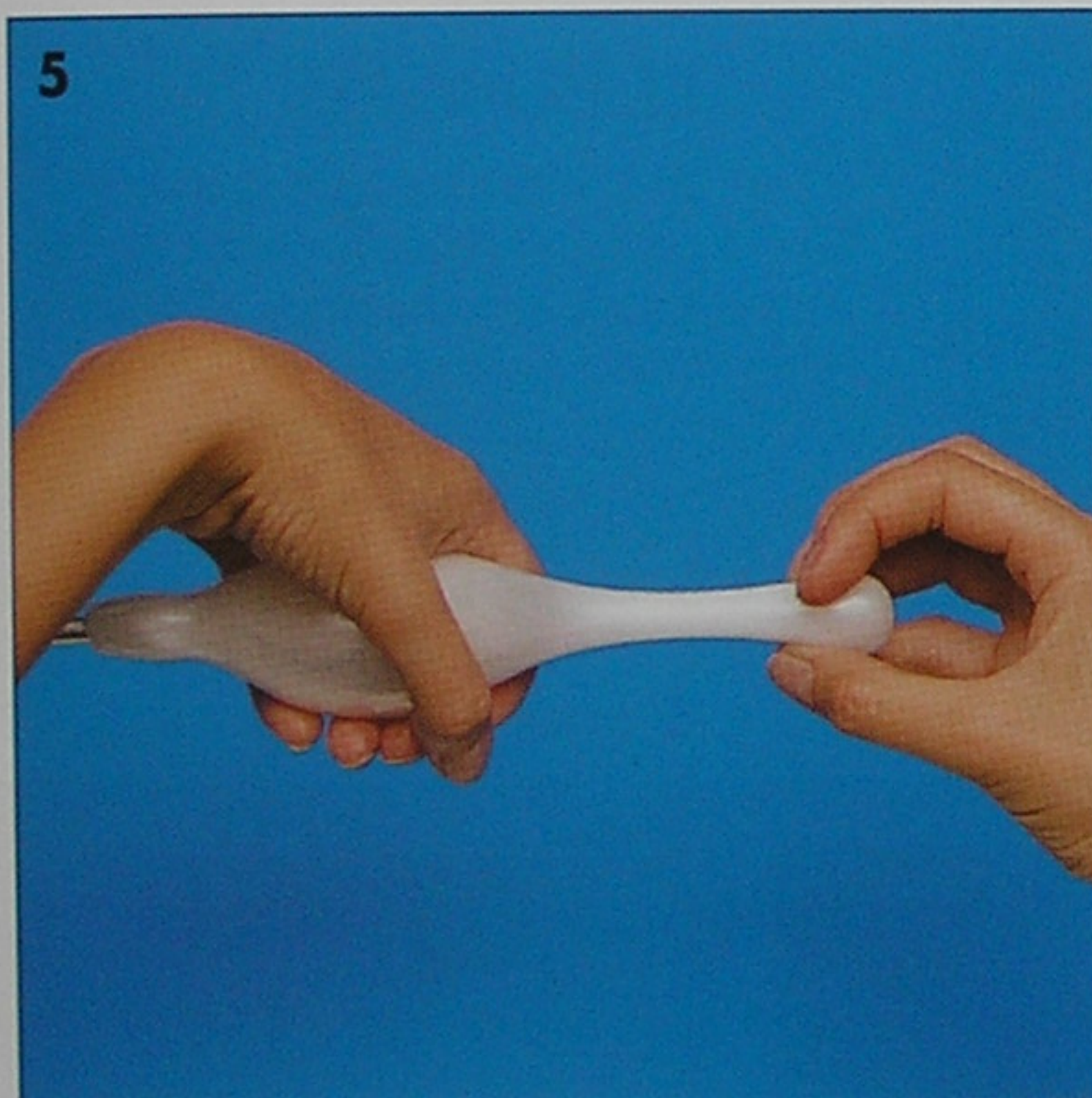


**4** Den Hals mit den Händen genügend abkühlen, bis er von allein steht. Wäre er zu warm, würde er sich bei der nächsten Bewegung verformen.

**4** Cool down the neck sufficiently so that it stands on its own. If the neck is not sufficiently cooled down it will become deformed.

**4** Avec les mains, refroidir suffisamment le cou, jusqu'à ce qu'il tienne tout seul. S'il était trop chaud, il se déformerait.

**4** Enfriar el cuello con la mano de modo que pueda sostenerse solo. Si el cuello se encontrase aún demasiado caliente se deformaría en el próximo paso.

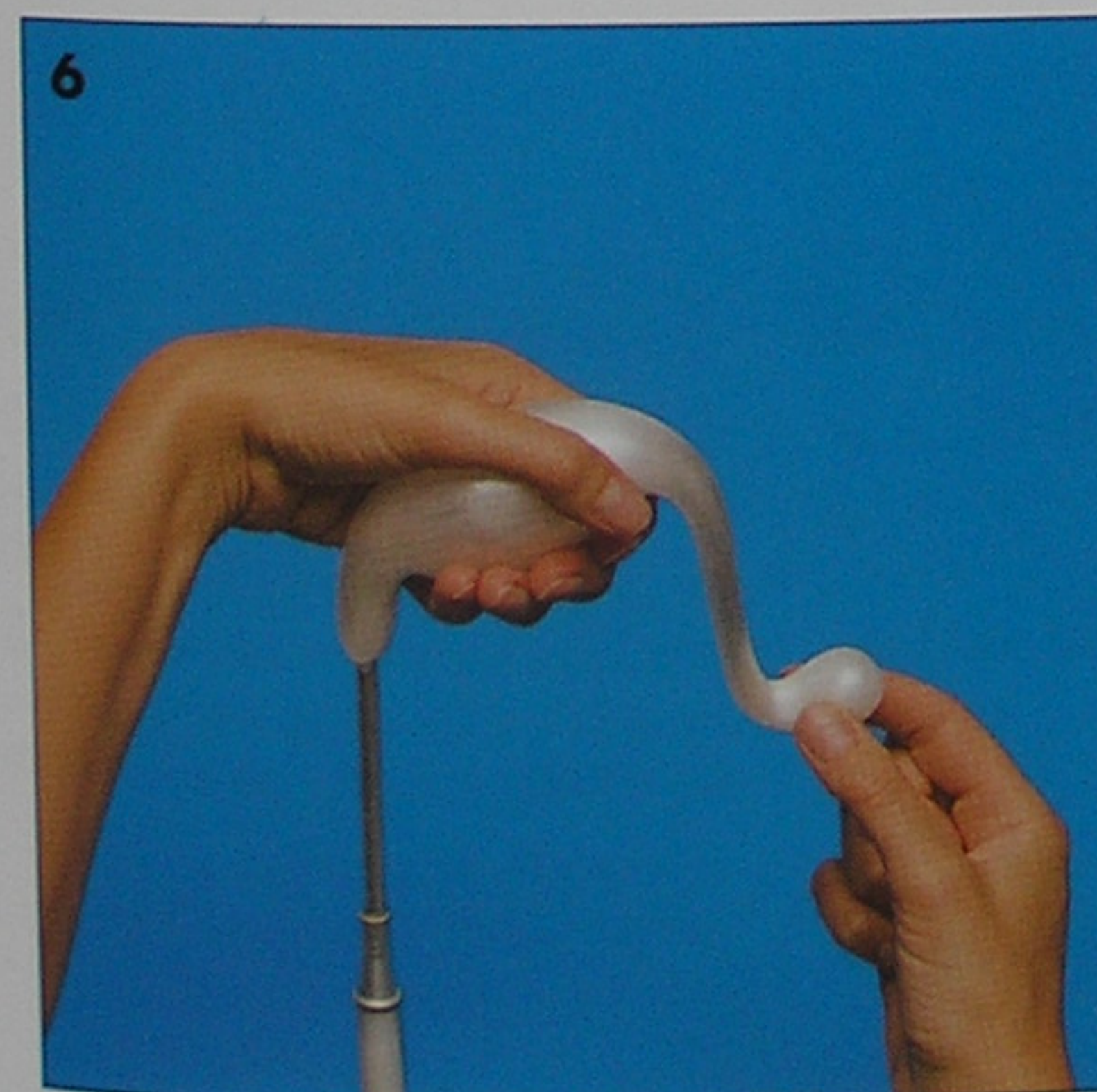


**5** Den Körper in einer Hand halten und mit der andern Hand den Kopf an beiden Seiten fassen.

**5** Take the swan's body in one hand and hold the head from both sides with the other.

**5** Tenir le corps dans une main et de l'autre, prendre la tête des deux côtés.

**5** Sostener el cuerpo con una mano y agarrar la cabeza de ambos lados con la otra.



**6** Beim Hals 90° biegen, anschließend beim Kopf.

**6** Bend 90° at the neck and a second 90° at the head.

**6** Plier un angle droit près du cou et près de la tête ensuite.

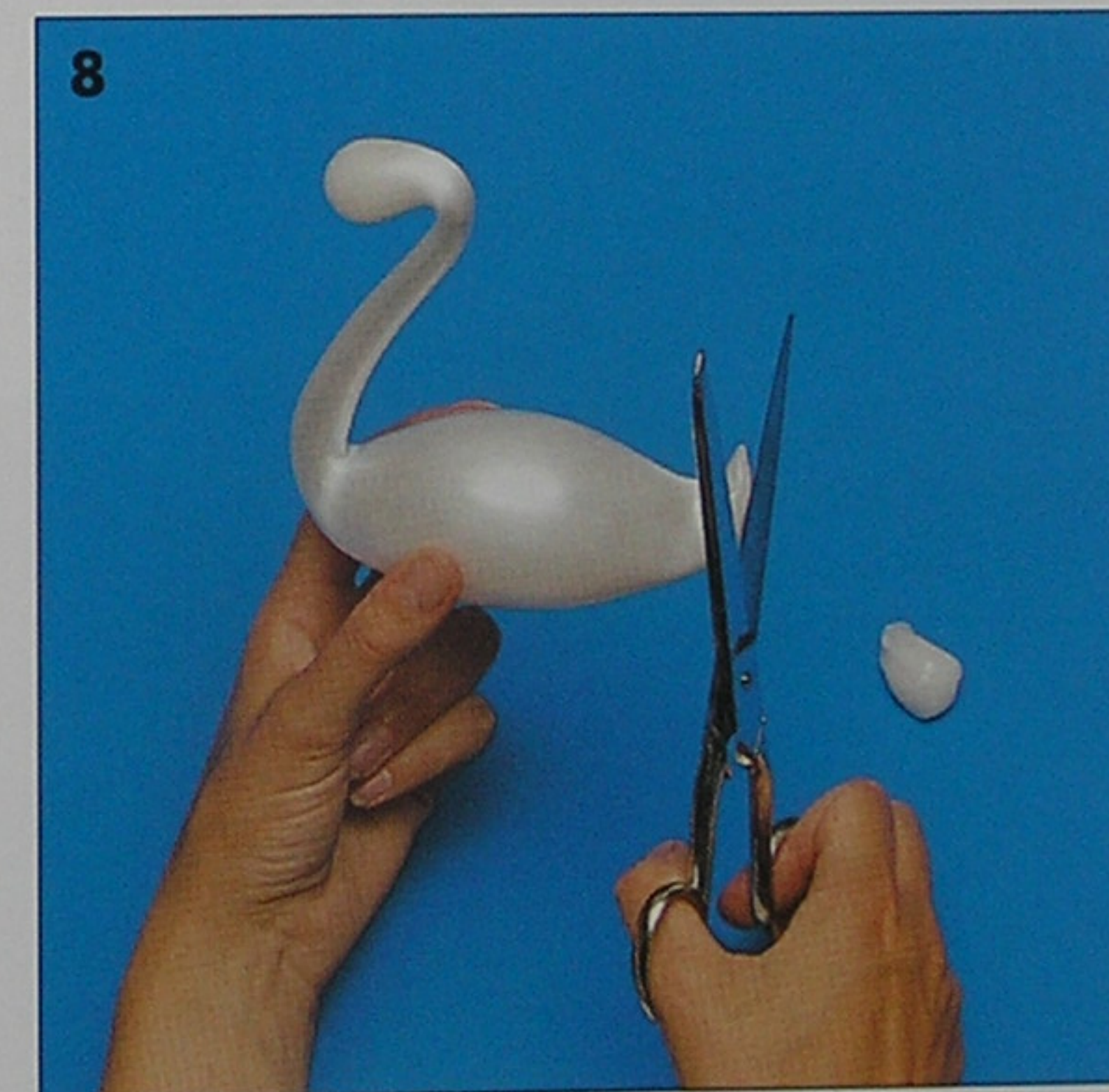
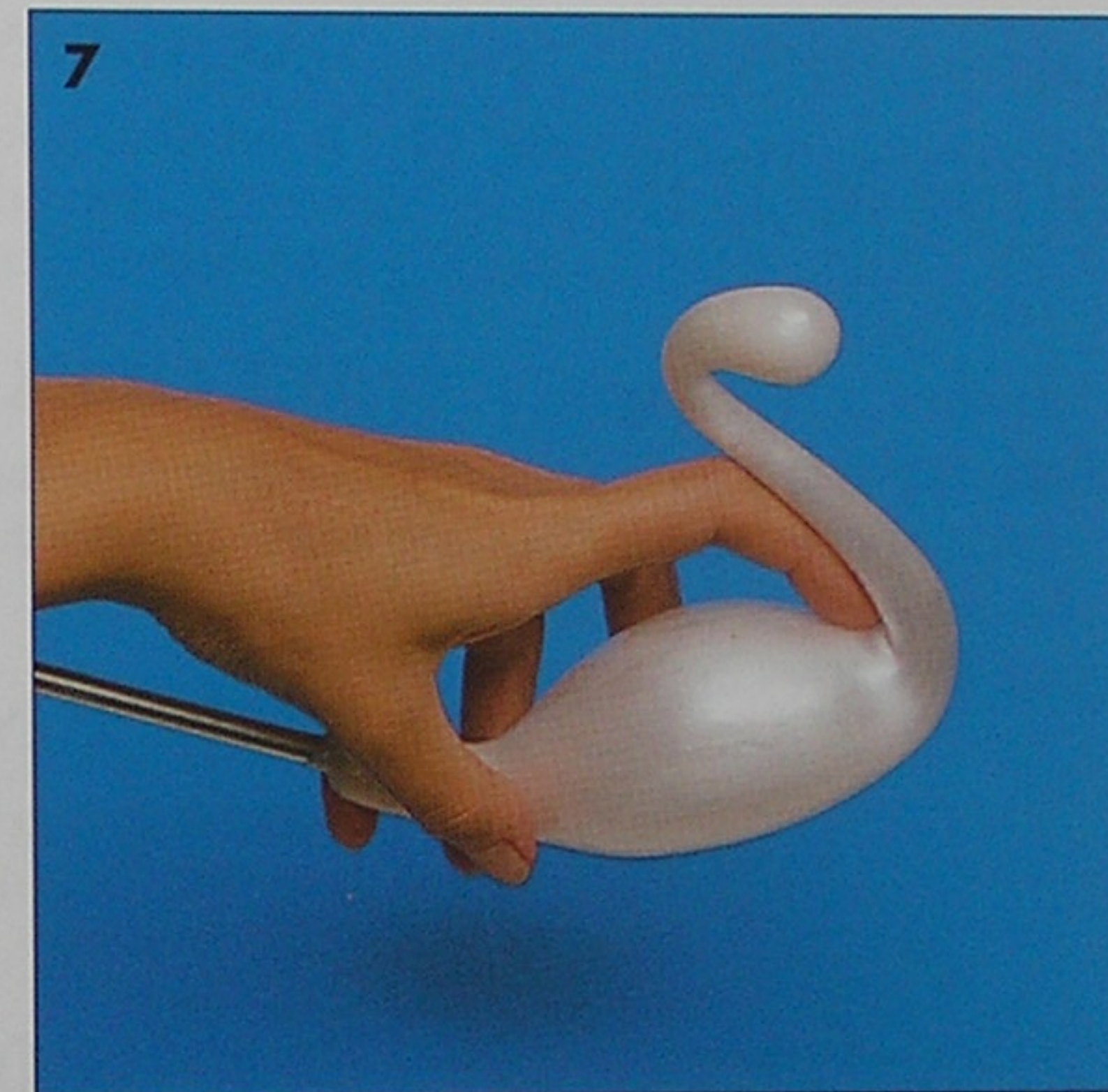
**6** Doblar primero 90° el aditamento del cuello después la cabeza.

**7** Mit dem Zeigefinger als Stütze wird der Schwanz nach oben gebogen und dem Körper etwas Volumen verliehen.

**7** Supporting with the index finger, point the tail upwards and inflate the body.

**7** Relever la queue, l'index servira de support. Puis dilater un peu le corps.

**7** Utilizando el índice como soporte, es doblada la cola hacia arriba e inflado el cuerpo.



**8** Nach dem Abkühlen wird der Schwanz schräg abgeschnitten.

**8** After cooling down, cut the tail off diagonally.

**8** Après le refroidissement, couper la queue en biais.

**8** Después de enfriarse, se corta la cola en diagonal.



# VERSCHIEDENE VOGELMOTIVE

Mit der klassischen Brioche-Form als Basis können sämtliche Vögel geblasen werden. Wir weisen auf die besonderen Merkmale hin.

## DIFFERENT BIRD MOTIFS

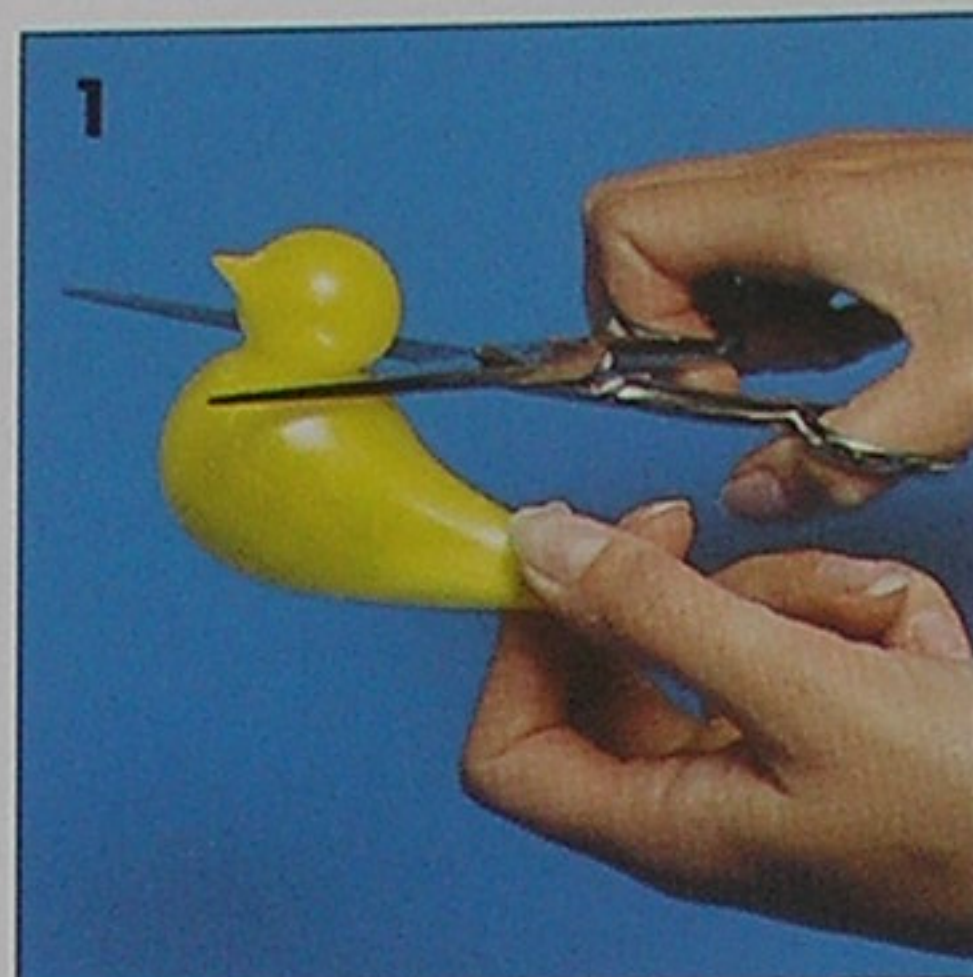
Every type of bird may be blown, deriving from the classical brioche-shape. We point out some individual characteristic features:

## DIFFÉRENTS MOTIFS D'OISEAUX

Avec la forme classique de la brioche, vous pouvez souffler tous les oiseaux. Nous faisons allusion aux traits caractéristiques.

## DIFERENTES MOTIVOS DE PAJAROS

Cualquier tipo de pajarito puede ser soplado partiendo de la forma básica brioche. Haremos alusión de los rasgos característicos.



### DAS KÜKEN

1 Den kleinen Schnabel formen. Mit einer Schere den überdurchschnittlich grossen Kopf einkerben.

### THE CHICK

1 Incorporate the small beak. Mark the larger than average head with scissors.

### LE POUSSIN

1 Façonner le petit bec. Marquer la tête plus large que la moyenne à l'aide de ciseaux.

### EL POLLITO

1 Formar el pequeño pico. Entallar con una tijera la cabeza que debe de ser mayor de lo normal.

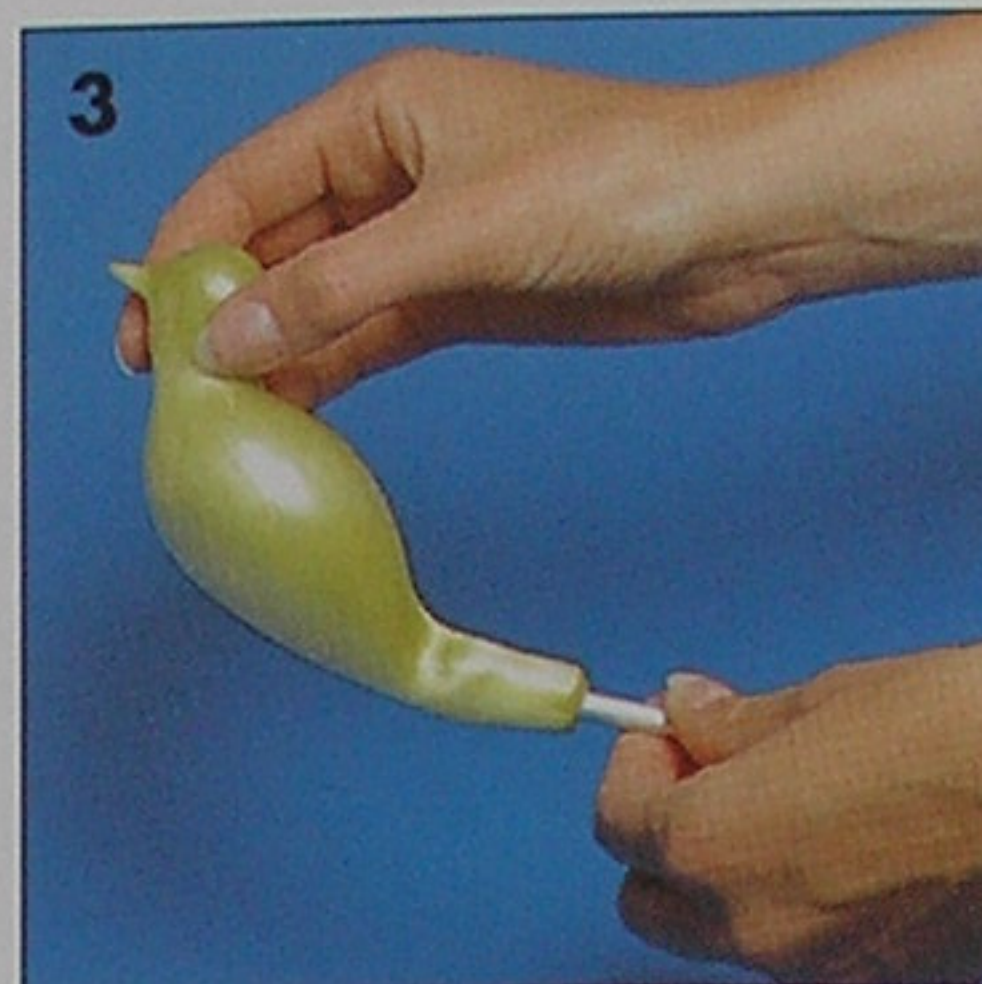


2 Nach dem Abkühlen den leicht aufwärts gebogenen Schwanz abschneiden.

2 After cooling down, cut the tail off at an upward slant.

2 Après le refroidissement, couper la queue légèrement relevée.

2 Después de enfriar, cortar la cola ligeramente doblada hacia arriba.



### DER BUCHFINK

3 Den kleinen Schnabel spitzig formen und den Kopf ganz leicht nach oben ziehen.

### THE CHAFFINCH

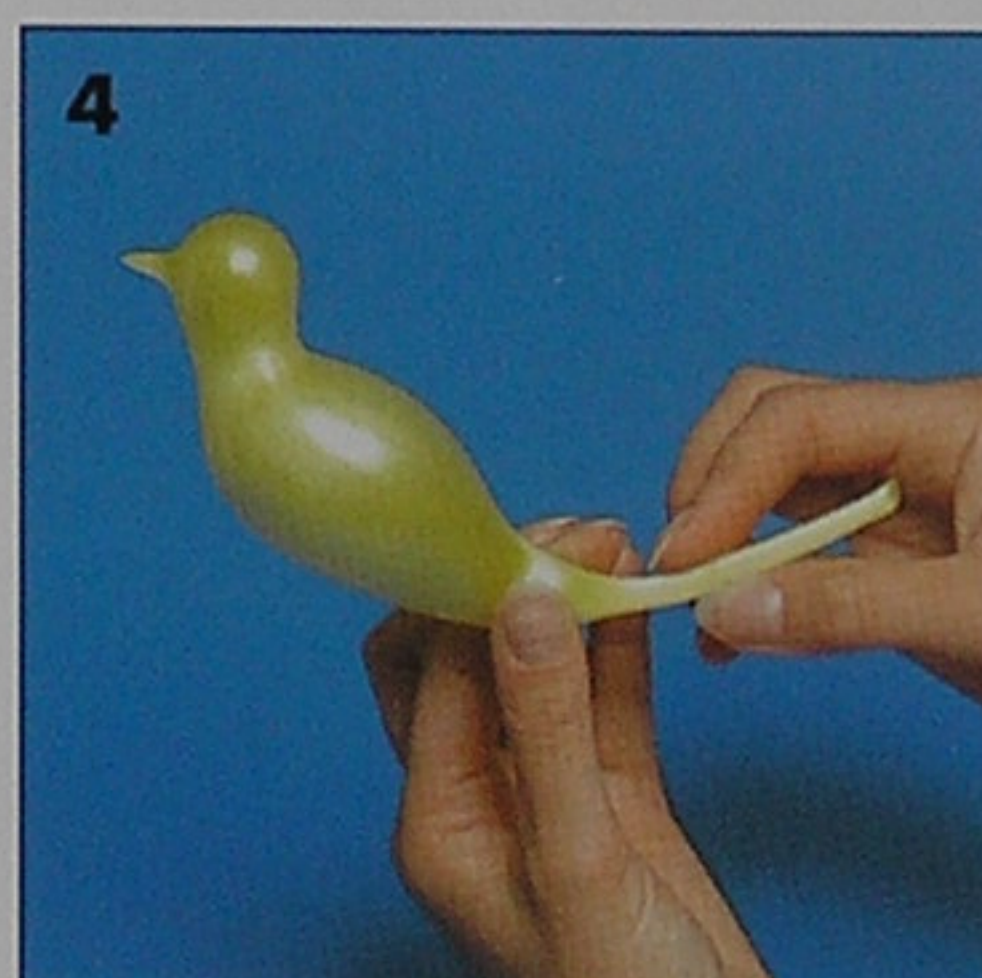
3 Model the small beak to a point and pull the head upwards slightly.

### LE PINSON

3 Façonner un petit bec pointu et étirer légèrement la tête vers le haut.

### EL PINZÓN

3 Formar el pequeño pico puntiagudo y estirar la cabeza un poco hacia arriba.



4 Den Kopf etwas abkühlen und die Brust noch etwas zusätzlich dehnen.

4 Cool down the head well and inflate the breast.

4 Refroidir la tête et dilater encore un peu la poitrine.

4 Enfriar ligeramente la cabeza e inflar el pecho.

## DER PAPAGEI

5 Der grosse Papageienkopf wird auf beiden Seiten etwas flachgedrückt. Der ebenfalls grosse Schnabel wird nachträglich aus modelliertem Zucker angesetzt.



### THE PARROT

5 Slightly flatten the large parrot's head on both sides. The large beak is modelled in sugar and attached later.

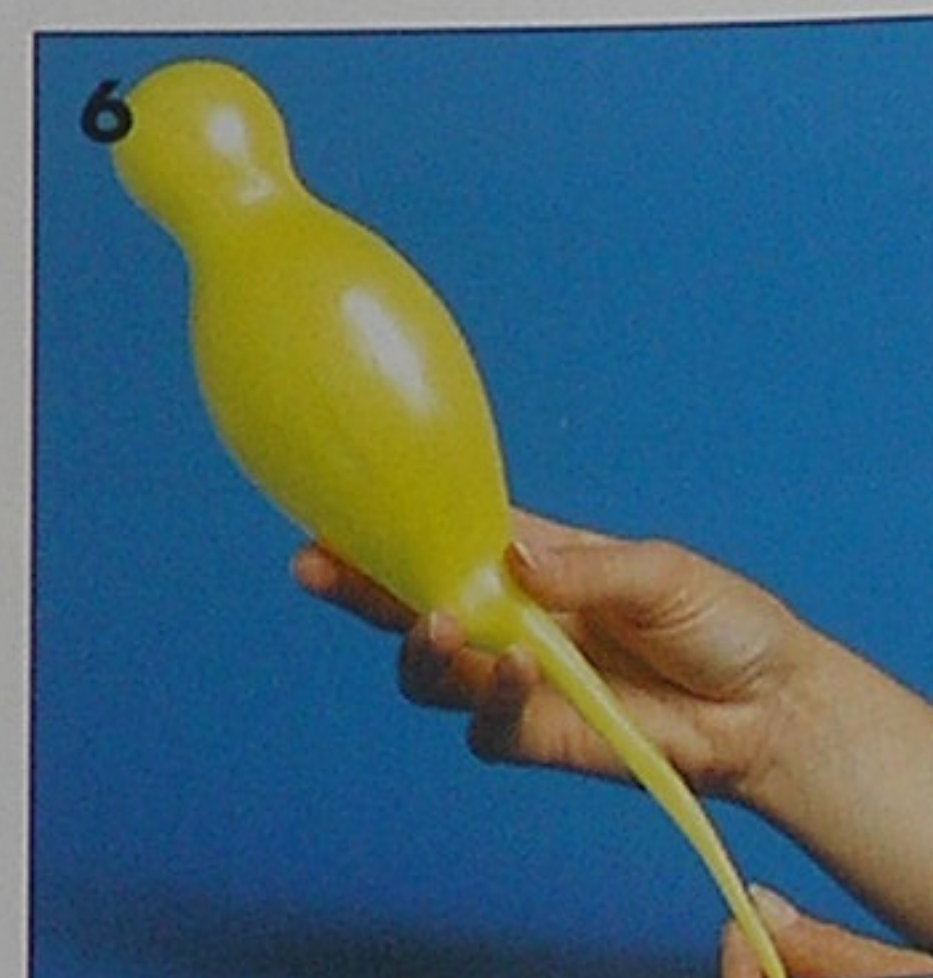
### LE PERROQUET

5 Aplatir des deux côtés la grande tête du perroquet. Ensuite, attacher aussi le grand bec déjà façonné.

### EL PAPAGAYO

5 Aplanar la cabeza grande del papagayo de ambos lados. El pico grande será modelado de azúcar y colocado después.

6 Nach dem Entfernen der Kanüle wird der Schwanz als Stütze in die Länge modelliert.



6 After removing from the tube, model the tail support to a point.

6 La queue qui servira de support sera façonnée dans le sens de la longueur après que la canule aura été retirée.

6 Después de retirar la cánula que servira de soporte, modelar la cola a lo largo.



## DIE TAUBE

**7** Den kleinen Schnabel formen und den kleinen Kopf gut abkühlen, bevor die äusserst breite Brust gedehnt werden kann.



## THE DOVE

**7** Incorporate the small beak and cool down the tiny head before inflating the exaggerated breast.

## LE PIGEON

**7** Façonner le petit bec et bien refroidir la petite tête avant de dilater la large poitrine.

## LA PALOMA

**7** Modelar el pequeño pico y enfriar la pequeña cabeza, antes de soplar el pecho ancho.

**8** Nach dem Abkühlen den aufwärtsstehenden Schwanz abschneiden und flachdrücken. Dieser dient als Stütze für die kleinen Federn.

**8** After cooling down, cut the tail off at an upward slant and press flat. This serves as an ideal support for the small feathers.



**8** Après le refroidissement, couper la queue, en allant vers le haut, et aplatir. Cela sera le support des petites plumes.

**8** Después de enfriar, cortar la cola ligeramente doblada hacia arriba. Aplastar la cola de modo que sirva de soporte para las pequeñas plumas.

## DER FASAN

**9** Den kurzen Hals leicht aufwärts ziehen und die breite Brust dehnen. Der grosse Schnabel wird nachträglich aus modelliertem Zucker angesetzt.



## THE PHEASANT

**9** Pull the short neck slightly upwards and inflate the breast. The large beak is modelled in sugar and attached later.

## LE FAISAN

**9** Etirer légèrement le petit cou vers le haut et dilater la large poitrine. Ensuite, attacher le bec déjà façonné.

## EL FAISÁN

**9** Estirar el corto cuello suavemente hacia arriba y soplar el ancho pecho. El pico grande será modelado de azúcar y colocado después.

**10** Nach Entfernen der Kanüle wird der Schwanz als Stütze in die Länge modelliert. Für die richtige Proportion sollte er gleich lang wie der Körper sein.

**10** After removing from the tube, model the tail support to a point. For the correct proportions the tail should be the same length as the body.



**10** La queue qui servira de support sera façonnée dans le sens de la longueur après que la canule ait été retirée. Pour que la proportion soit juste, la queue sera aussi longue que le corps.

**10** Después de remover la cánula, modelar la cola a lo largo sirviendo como soporte. La cola y el cuerpo deben de ser del mismo largo, para que las proporciones esten correctas.

## DER FLAMINGO

**11** Blasen der Körperform wie beim Schwan und den schmalen Hals geraderichten. Körperende jedoch abwärts ziehen.



## THE FLAMINGO

**11** Blow as for swan and straighten the slender neck. However, point the tail end downwards.

## LE FLAMANT

**11** Souffler la forme du corps de la même manière que celle du cygne. Redresser le cou mince et tirer l'extrémité du corps vers le bas.

## EL FLAMENCO

**11** El soplado de la forma del cuerpo es idéntico a el del cisne. El cuello sin embargo es mantenido recto y la parte inferior del cuerpo estirada hacia abajo.

**12** Nach dem Abkühlen den leicht abwärtsgebogenen Schwanz schräg abschneiden.



**12** After cooling down, cut the tail off at a downward slant.

**12** Après le refroidissement, couper la queue qui sera légèrement recourbée vers le bas.

**12** Después de enfriar, cortar la cola ligeramente doblada hacia abajo.



# DAS «SCHWANEN- PAAR»

Die elegante Form der Schwäne sowie die zarten Farben drücken Liebe und Harmonie aus und machen dieses Schau- stück zu einem idealen Verlo- bungs- oder Hochzeitsaufsatz. Im Kleinforma- t krönt das Schwanenpaar die Hochzeits- torte und im Grossformat ist es Blickfang des Dessertbuffets.

# THE «PAIR OF SWANS»

The elegant form of the swans and the soft colours suggest romance and harmony and for this reason the swan pair is an ideal centre-piece for engage- ments or weddings. In small format as the crowning glory of the cake or large format as the focal point of the dessert buffet.

# LE «COUPLE DE CYGNES»

La forme élégante des cygnes ainsi que leurs couleurs délica- tes expriment amour et harmo- nie. Cela fait que le couple de cygnes convient aux grosses pièces de mariage ou de fian- çailles. Le petit modèle du couple de cygnes embellira le gâteau de mariage et, sur un buffet de dessert, ce sera le grand modèle qui attirera tous les regards.

# LA «PAREJA DE CISNES»

Es una pieza ideal para espon- sales y bodas, ya que la elegante forma de los cisnes y los delica- dos colores expresan amor y armonia. En formato pequeño se presta excelentemente para coronar la tarta de bodas y en formato grande decorará espectacularmente el buffet de postres.

**1** Das Wasser wird aus einer grossen, gleichmässigen Kugel geblasen.

**1** The water is blown from a large even ball.

**1** Façonner l'eau en soufflant une grande boule uniforme.

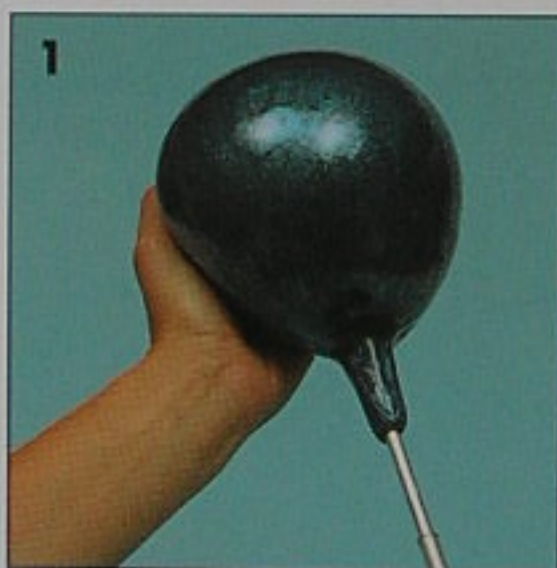
**1** El agua es soplado de una bola pareja.

**2** Im warmen Zustand abschnei- den. Die Kugel muss dicht sein.

**2** Cut through whilst still warm. The ball must be air-tight.

**2** Couper encore chaud. La boule doit être ferme.

**2** Cortar mientras esté todavía caliente. La bola debe de quedar hermética de modo que no haya escape de aire.



**4** Mit einer Schere die Kugel durchstechen und gut abkühlen.

**4** Pierce the ball and cool down well.

**4** Perforer la boule avec les ciseaux et bien refroidir.

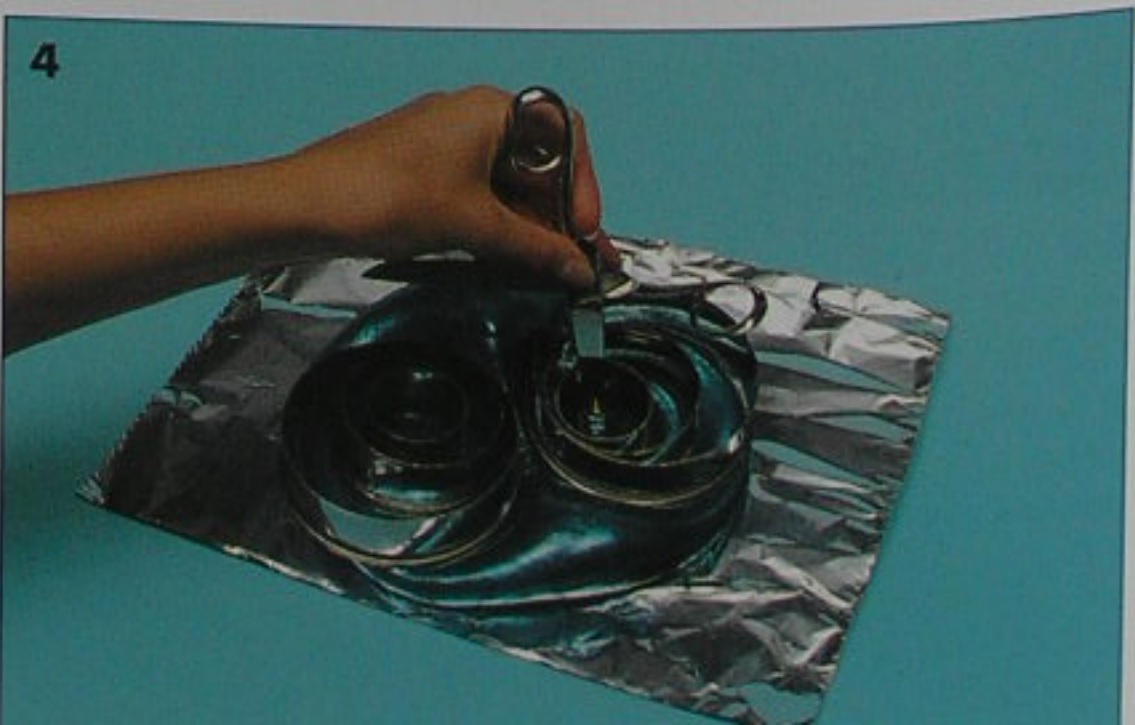
**4** Traspasar la bola con una tijera y dejar enfriar.

**3** Die Wasserringe entstehen durch das Flachdrücken auf Alu-Folie mit zweimal drei Ausstechern.

**3** The water rings are made by pressing down on two sets of three rings rings on aluminium foil.

**3** Les anneaux d'eau s'obtiennent en aplatissant par deux fois trois anneaux sur une feuille d'aluminium.

**3** Los anillos de agua se crean presionando dos veces tres anillos en papel de aluminio.





**5** Durch Antupfen mit einem weissen Keil werden die Wasser-ringe hervorgehoben.

**5** Highlight the water rings by dotting with white sugar.

**5** Tacheter avec du sucre blanc pour faire ressortir les anneaux d'eau.

**5** Los anillos son resaltados marcandolos suavemente con azúcar blanco.

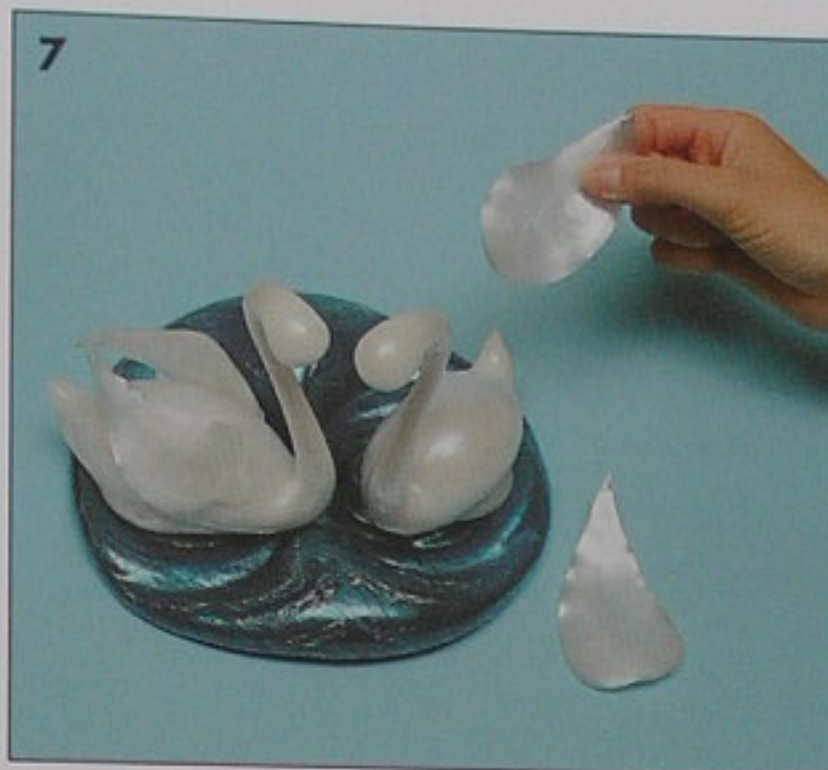


**6** Die Schwäne (siehe Seiten 118 bis 119) unten genügend erwärmen und ansetzen.

**6** Heat the swans' underside (see pages 118 to 119) sufficiently and set in place.

**6** Chauffer suffisamment la base des cygnes (voir pages 118 à 119) et attacher ensuite.

**6** Calentar los cisnes (ver páginas 118 a 119) lo suficiente en la base, para poder montarlos.



**7** Die spitzig gezogenen Flügelstützen müssen eine bestimmte Dicke haben, damit sie genügend stabil sind.

**7** The pointed wing supports must be pulled thick enough to guarantee stability.

**7** Les supports pointus des ailes doivent avoir une certaine épaisseur pour être stables.

**7** Las alas puntiagudas deben ser lo suficientemente gruesas para que sirvan de soporte.



**8** Sie werden mit kleinen, im Blattstempel gedrückten Federn überzogen. Alle vier Flügel sollen identisch sein. Die Schwanzfedern ebenfalls anbringen.

**8** Cover in small, imprinted feathers. All four wings should be identical. Add a few tail feathers.

**8** Couvrir de plumes marquées à l'empreinte. Les quatre plumes devront être identiques. Attacher aussi les plumes de la queue.

**8** Las alas son cubiertas con plumas marcadas con el sello de hojas. Las cuatro plumas tienen que ser iguales. Colocar las plumas de la cola.



**9** Aus orangem Zucker wird der Schnabel modelliert und mit einem schwarzen Keil angesetzt.

**9** Model the beak from orange sugar and a black strip.

**9** Façonner le bec avec du sucre orange et attacher avec un coin noire.

**9** Modelar el pico de azúcar anaranjado y montarlo con una cuña negra.



**10** Umrisslinie der Augen malen und Pupille mit einem schwarzen Keil anfügen (siehe Seite 139).

**10** Paint the outline of the eyes and dot the pupil with a black strip (see page 139).

**10** Dessiner le contour des yeux et marquer la pupille avec un coin noir (voir page 139).

**10** Pintar el contorno de los ojos y marcar las pupilas con una cuña negra (ver página 139).



**11**



**12** Der Bräutigam bekommt einen stilvollen Zylinder aus einer Kugel geblasen und einem zwei-farbig gezogenen Band als Rand (siehe Seite 131). Die Verbindungsstelle mit einem Band abdecken und eine kleine Schlaufe ansetzen.

**12** Don the groom with a stylish top-hat made from a blown ball and 2-coloured band for the brim (see page 131). Hide the joint with a band and miniature bow.

**12** Le haut-de-forme de l'époux aura du chic! Souffler une boule et étirer une bande bicolore qui servira de bord (voir page 131). Cacher la jointure avec une bande et un petit nœud.

**12** Al novio le es colocado un sombrero de copa soplado de una bola de azúcar, con una cinta estirada en dos colores como borde (ver página 131). Tapar el punto de adición con una cinta y un pequeño lazo.

**12**



**MR. FABILO SAGT:** «Um den Zylinder in Position zu bringen, wird der Schwanenkopf erwärmt, nicht etwa der Hut.»

**MR. FABILO SAYS:** «Heat the swan's head and not the hat itself to bring into position.»

**MR. FABILO DIT:** «Afin de positionner le haut-de-forme, on chauffera la tête du cygne et non le chapeau.»

**MR. FABILO DICE:** «Para colocar el sombrero es calentada la cabeza del cisne y no el sombrero.»



**11** Als Hochzeitsdekoration bekommt die Braut einen Schleier aus einem streifenartigen Band gezogen (Seiten 66 bis 67) mit einer Rüsche darauf (Seite 131).

**11** For a wedding decoration don the bride with a veil made from a striped band (see pages 66 to 67) and a frill (see page 131).

**11** Comme décoration de mariage, l'épouse recevra une traîne, façonnée d'une bande rayée (voir pages 66 à 67) avec une ruche dessus (voir page 131).

**11** Como decoracion de boda, le es colocada a la novia un velo estirado de cuñas (ver páginas 66 a 67) con un volante (ver página 131).

**13** Schilfgras gemäss Seite 105 ziehen und leicht mit dem Airbrush bespritzen.

**13** Pull the reeds (as shown on page 105) and airbrush lightly.

**13**



**13** Etirer le roseau selon page 105 et pulvériser à l'aide d'un airbrush.

**13** Estirar caña veral según página 105 y colorear suavemente con el airbrush.



**14** Die kleine Seerose im Vordergrund (5 spitze Blätter unten, 4 spitze Blätter oben auf einer Kugel aufgesetzt) runden die Szene ab.

**14** The small water-lily (5 pointed leaves below, 4 above, on a ball) placed in the foreground sets off the scene perfectly.



**14** Le petit lis à l'avant (positionner 5 feuilles pointues à la base, 4 feuilles pointues au sommet d'une boule), enjolivera la scène.

**14** El pequeño nenúfar (5 pétalos puntiagudos abajo y 4 pétalos puntiagudos arriba, adheridos a una bolita de azúcar) completa la escena.

**15** Das originelle Brautpaar.

**15** Original bridal couple.

**15** Un couple original.

**15** La original pareja de novios.

**15**













# DIE RÜSCHEN

# FRILLS

# LES RUCHES

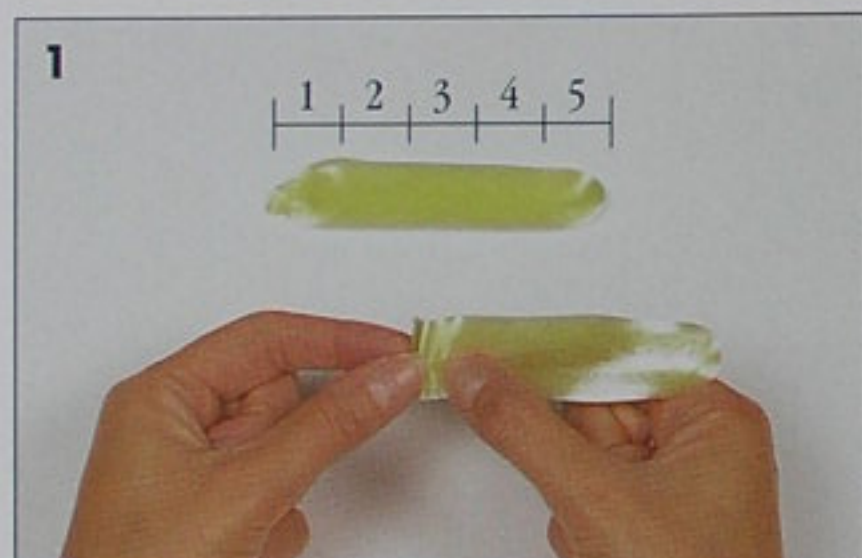
# LOS VOLANTES

Nachdem Sie nun das Ziehen beherrschen, fahren wir mit einer anspruchsvolleren Zieh-technik fort. Rüschen, Balg-rüschen und mehrfarbiges Ziehen sind nicht nur für Verzierungen von Kleidungsstücken und Abdecken von Verbindungsstellen wie Kragen und Ärmel-enden bestimmt, sondern eignen sich auch für Blumen (siehe Seite 88) ausgezeichnet.

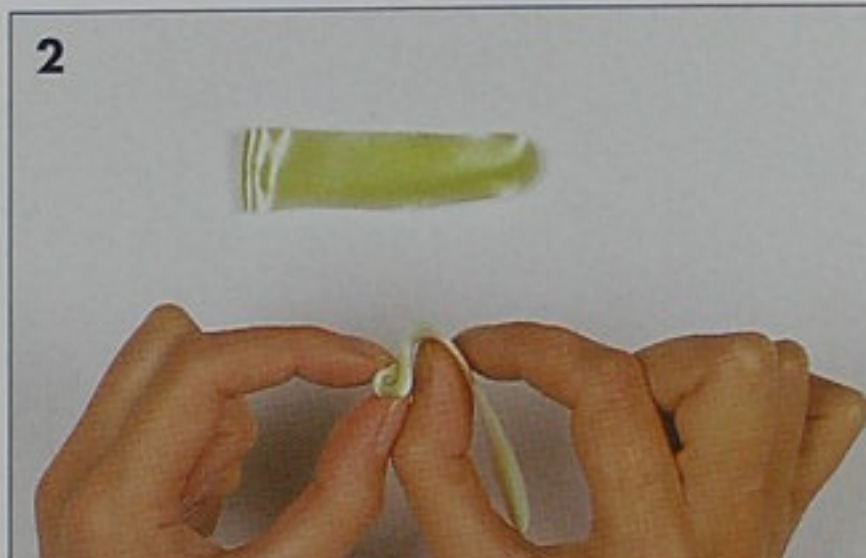
As you have now mastered pulling sugar we shall progress with a more demanding pulling technique. Frills, bellow frills and pulling in several colours are not only applied for decorating clothes and covering joints (collars, cuffs), but also prove excellent for making flowers (see page 88).

Maintenant que vous maîtrisez l'étirage, nous pourrions continuer avec une technique plus exigeante. Des ruches, des ruches en accordéon et l'étirage à plusieurs couleurs ne concernent pas seulement la décoration de vêtements ou pour couvrir les jointures comme les cols ou les bouts des manches, mais s'appliquent aussi aux fleurs (voir page 88).

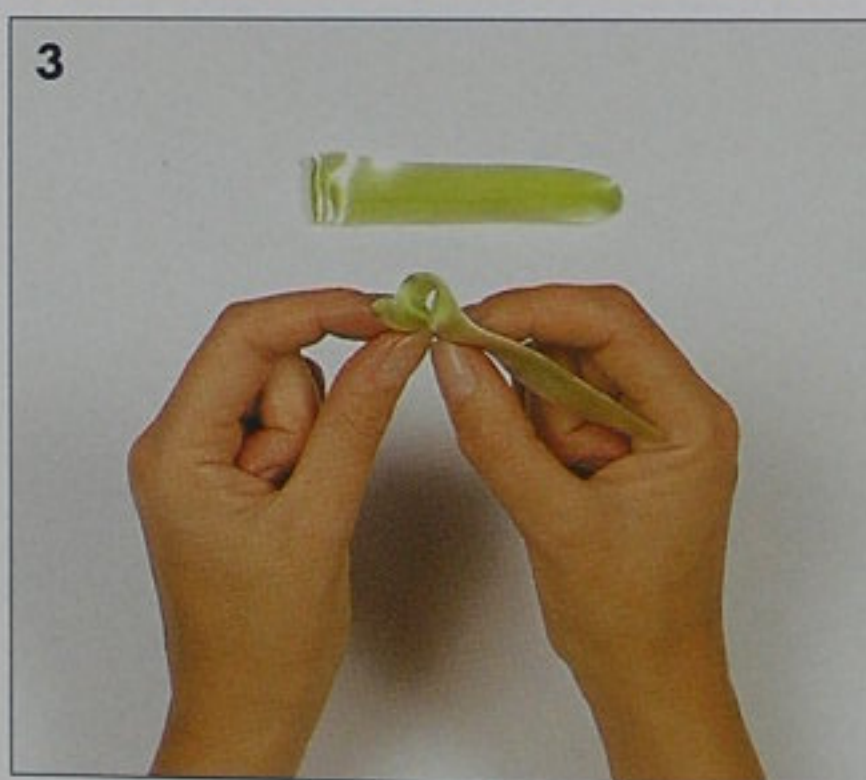
Ahora que Ud. ha adquirido suficiente seguridad en el estirado, continuaremos con una técnica de estirado más exigente. Volantes, volantes tipo acordeón y cintas estiradas de varios colores no son solo apropiados para decorar prendas de vestir o cubrir puntos de union como cuellos y mangas, sino que se prestan también excelentemente para elaborar flores (ver página 88).



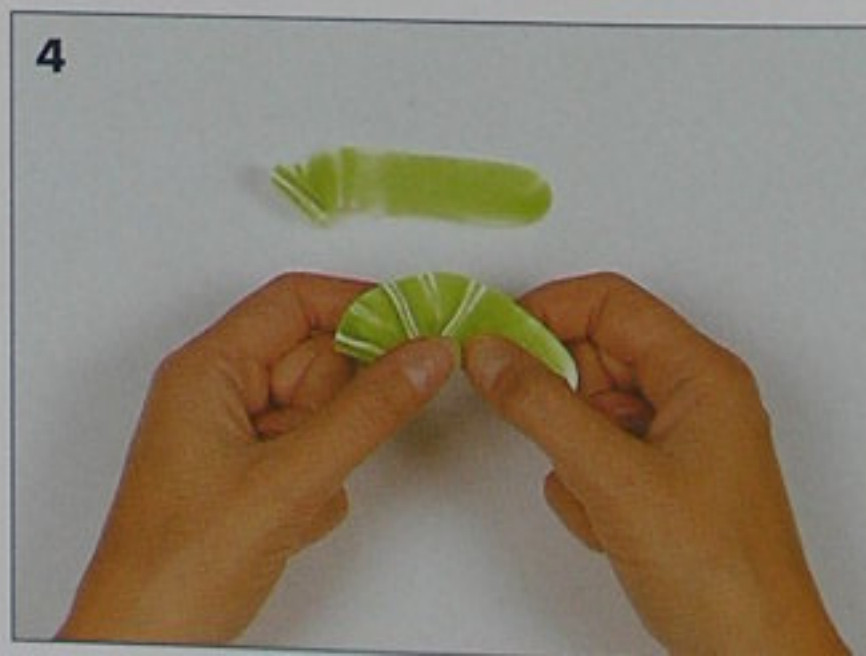
- 1 Band herausziehen und einmal links umrollen.
- 1 Pull a band and roll back once on the left.
- 1 Etirer une bande et enrouler une fois sur la gauche.
- 1 Estirar una cinta y enrollar una vez a la izquierdo.



- 2 Mit dem rechten Daumen nach hinten stossen.
- 2 Push away with the right-hand thumb.
- 2 Pousser vers l'arrière avec le pouce de la main droite.
- 2 Empujar con el pulgar derecho hacia atrás.



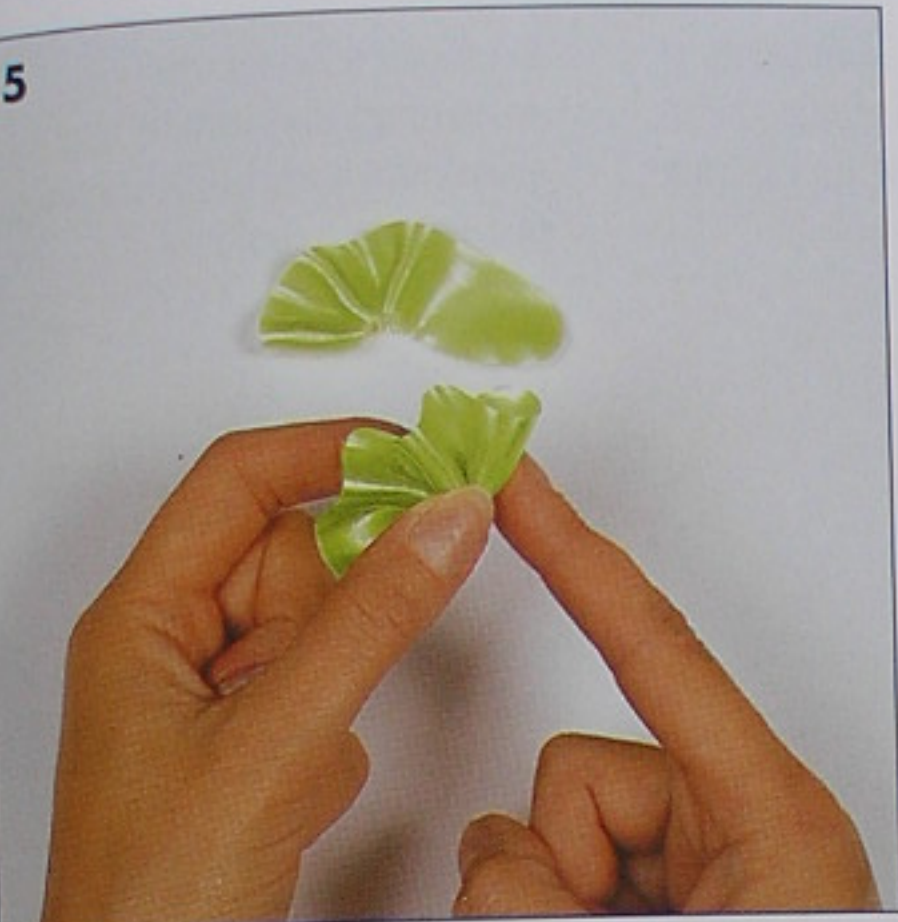
- 3 2 auf 1 andrücken, indem die beiden Zeigefinger unten zusammenkommen.
- 3 Bring 2 onto 1 by pushing the two index fingers together at the bottom.
- 3 Joindre les deux index à la base et poser 2 sur 1.
- 3 Presionar 2 sobre 1 juntando los dos índices por debajo.



- 4 Links nachfassen und 3 auf 2 andrücken wie bei Bild 3.
- 4 Move along with the left hand and bring 3 onto 2 as in picture 3.
- 4 Reprendre avec la main gauche et poser 3 sur 2 comme démontré sur l'image 3.
- 4 Seguir tomando de la masa con la mano izquierda y presionar 3 sobre 2 como ilustra la imagen 3.



5



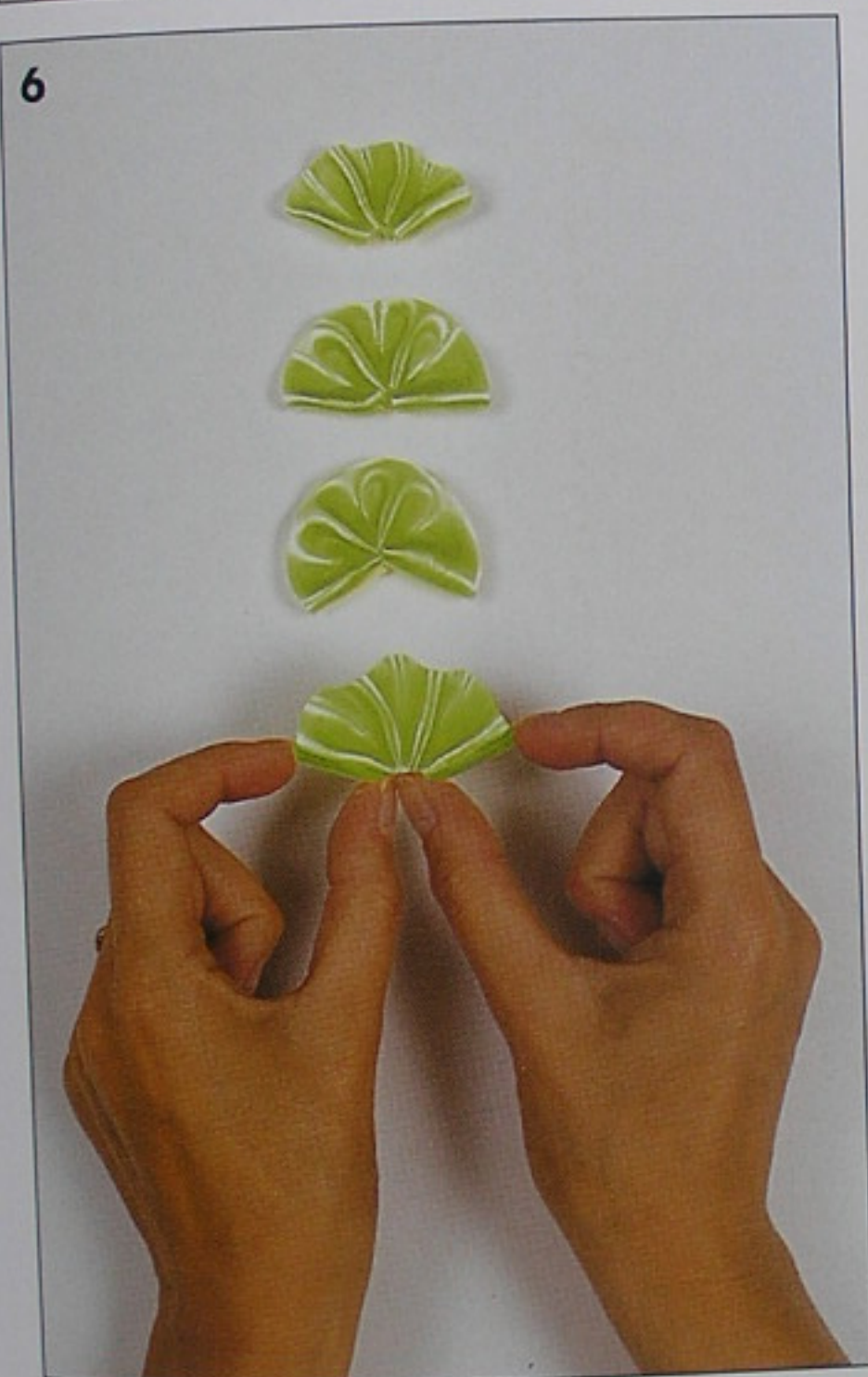
**5** Je nach Länge des Bandes dreibis sechsmal biegen. Den Schluss umrollen.

**5** Repeat 3 to 6 times depending on the length of the band. Roll up at the end.

**5** Répéter 3 à 6 fois selon la longueur de la bande. Recourber l'extrémité.

**5** Según el largo de la cinta se dobla de 3 a 6 veces. Enrollar el final de la cinta.

6



**6** Die Rüsche leicht abwärts ziehen, um einen Winkel von 180° bis 270° zu formen.

**6** Pull the frill to form a 180° to 270° angle.

**6** Tirer légèrement la ruche vers le bas afin de former un angle de 180 à 270°.

**6** Doblar el volante ligeramente hacia abajo, formando un ángulo de 180° a 270°.

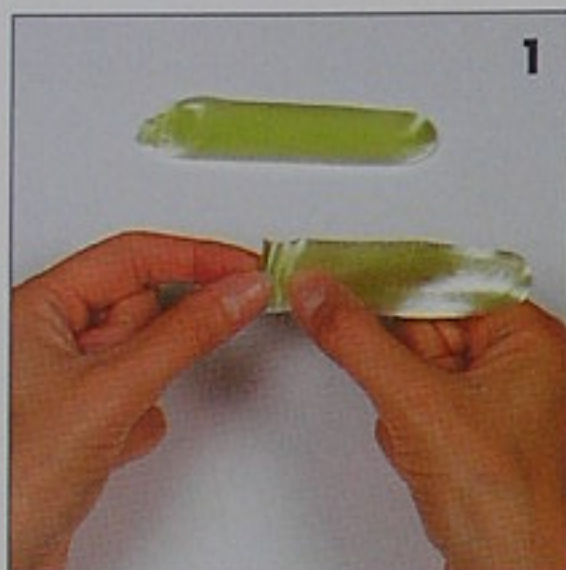


Je kleiner und gleichmässiger die einzelnen Schlaufen, desto attraktiver wirkt diese Ziehtechnik.

The smaller and more regular the loops, the more attractive this technique appears.

Plus les rubans sont petits et réguliers, plus attractive semblera la technique de l'étirage.

La técnica del estirado aparentará más atractiva, si elaboramos los dobleces más pequeños y regulares.

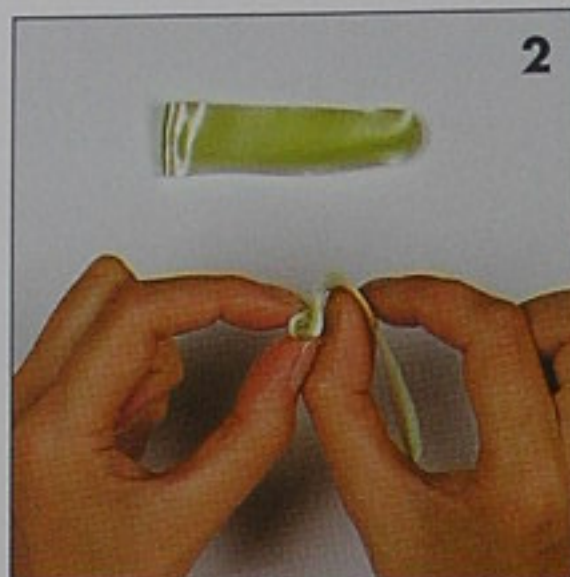


**1** Band herausziehen und einmal links umrollen.

**1** Pull a band and roll back once on the left.

**1** Etirer une bande et enrouler une fois sur la gauche.

**1** Estirar una cinta y enrollar una vez del lado izquierdo.

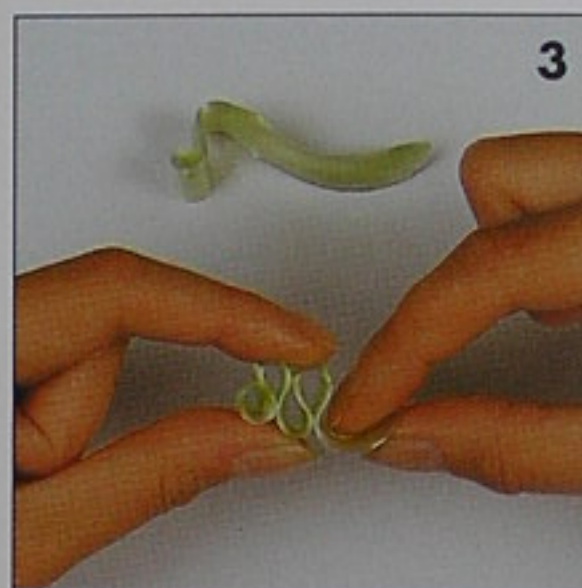


**2** Mit dem rechten Daumen nach hinten stossen.

**2** Push away with the right-hand thumb.

**2** Pousser vers l'arrière avec le pouce de la main droite.

**2** Empujar con el pulgar derecho hacia atrás.

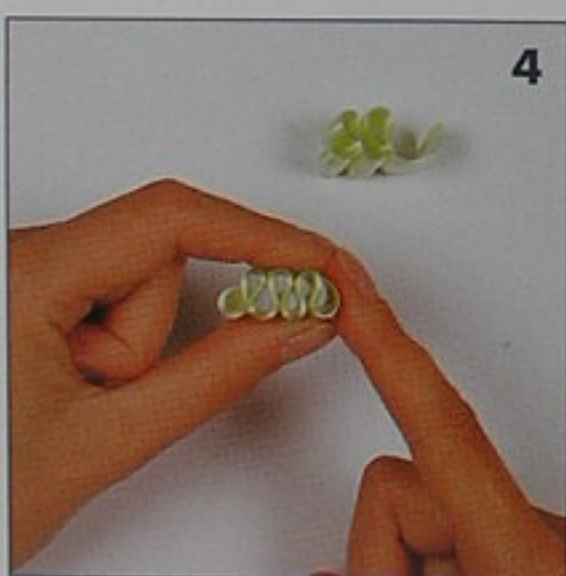


**3** Sofort wieder nach vorne stossen, damit es einem Akkordeonbalg gleicht.

**3** Bring forward again immediately to form an even loop like an accordion.

**3** Repousser immédiatement vers l'avant pour obtenir le plissage accordéon.

**3** Empujar inmediatamente hacia adelante, obteniendo así un doblez tipo acordeón.



**4** Den Schluss umrollen.

**4** Roll up at the end.

**4** Enrouler l'extrémité.

**4** Enrollar el final de la cinta.

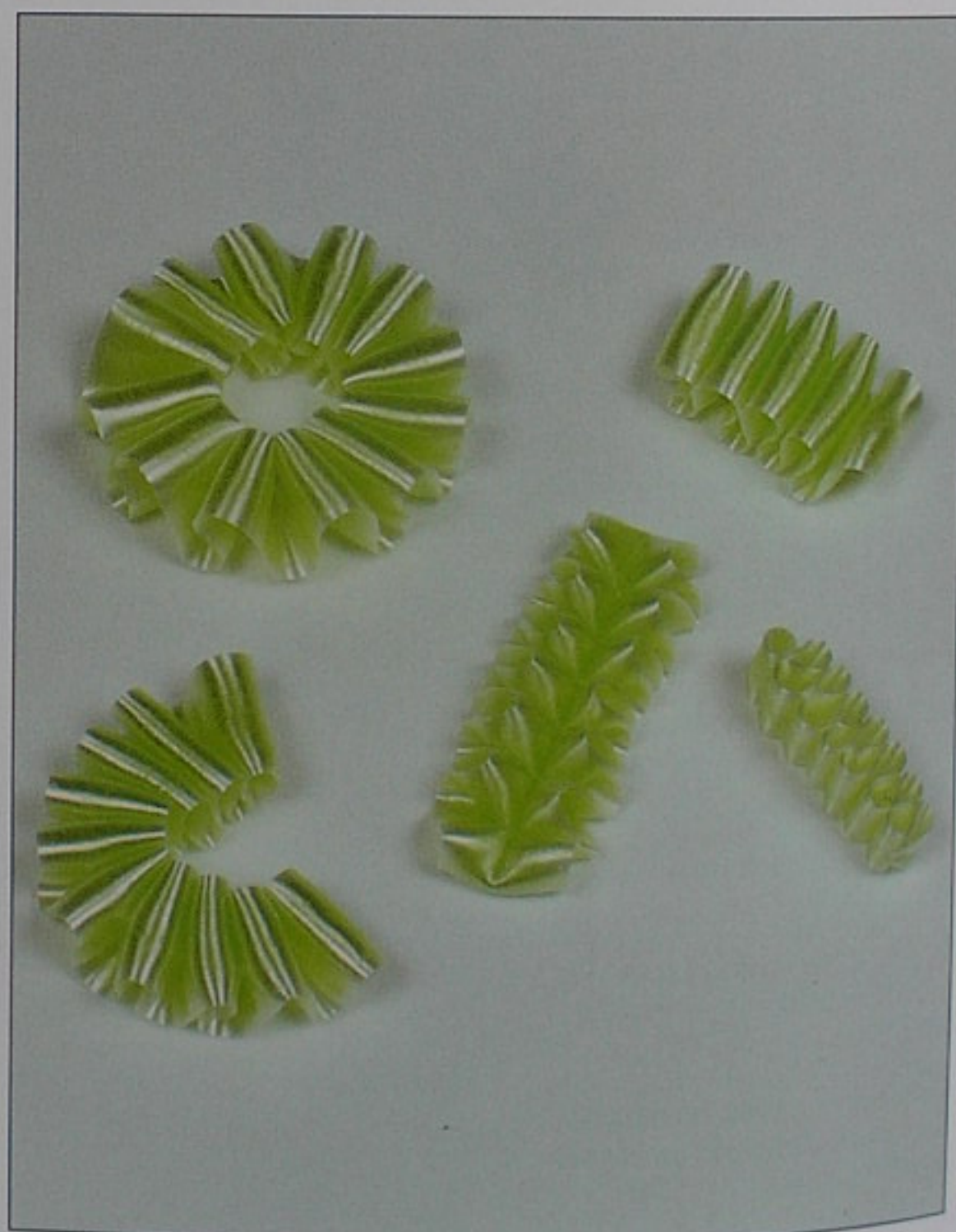


**5** Kann beliebig in der Mitte eingekerbt werden.

**5** May be indented in the centre.

**5** Peut être entaillé au milieu.

**5** Puede ser entallada por la mitad.





**ZIEHEN**  
Das mehrfarbige Ziehen stellt eine weitere Bereicherung des Zuckerziehens dar. Selbst Blumen (siehe Seite 90) und Blätter (siehe Seite 104) gewinnen durch diese Technik an Ausstrahlungskraft.

**IN SEVERAL COLOURS**  
Pulling in several colours is an additional enhancement to pulling sugar. Even flowers (see page 90) and leaves (see page 104) become more attractive using this technique.

**A PLUSIEURS COULEURS**  
L'étirage à plusieurs couleurs est pour l'étirage un enrichissement de plus. On pourra même enjoliver les fleurs (voir page 90) et les feuilles (voir page 104) en utilisant cette technique.

**VARIOS COLORES**  
El estirado de varios colores nos permite enriquecer la técnica básica del estirado. Tanto flores (ver pagina 90) como hojas (ver pagina 104) quedan más atractivas aplicando este método.



1

1 Hauptfarbe ausgleichen und einen Keil der Randfarbe darauflegen. Die beiden Farben müssen gleich warm sein.

1 Even out the main colour and place a strip of sugar in the edging colour on top. Both colours should have the same temperature.

1 Egaliser la couleur principale et superposer un coin de couleur dégradée. Les deux couleurs devront avoir la même température.

1 Nivelar el color principal y colocar una cuña del color del borde encima. Los dos colores deben tener la misma temperatura.



2

2 Mit Hilfe der Fingernägel eine scharfe Kante ziehen.

2 Form the sharp edge using your finger nails.

2 Etirer une arête aiguë à l'aide des ongles.

2 Estirar con las uñas formando un canto agudo.



3

3 Band ausziehen. Es können mehrere Bänder aus der Masse gezogen werden.

3 Pull a band. It is possible to pull several bands from the sugar.

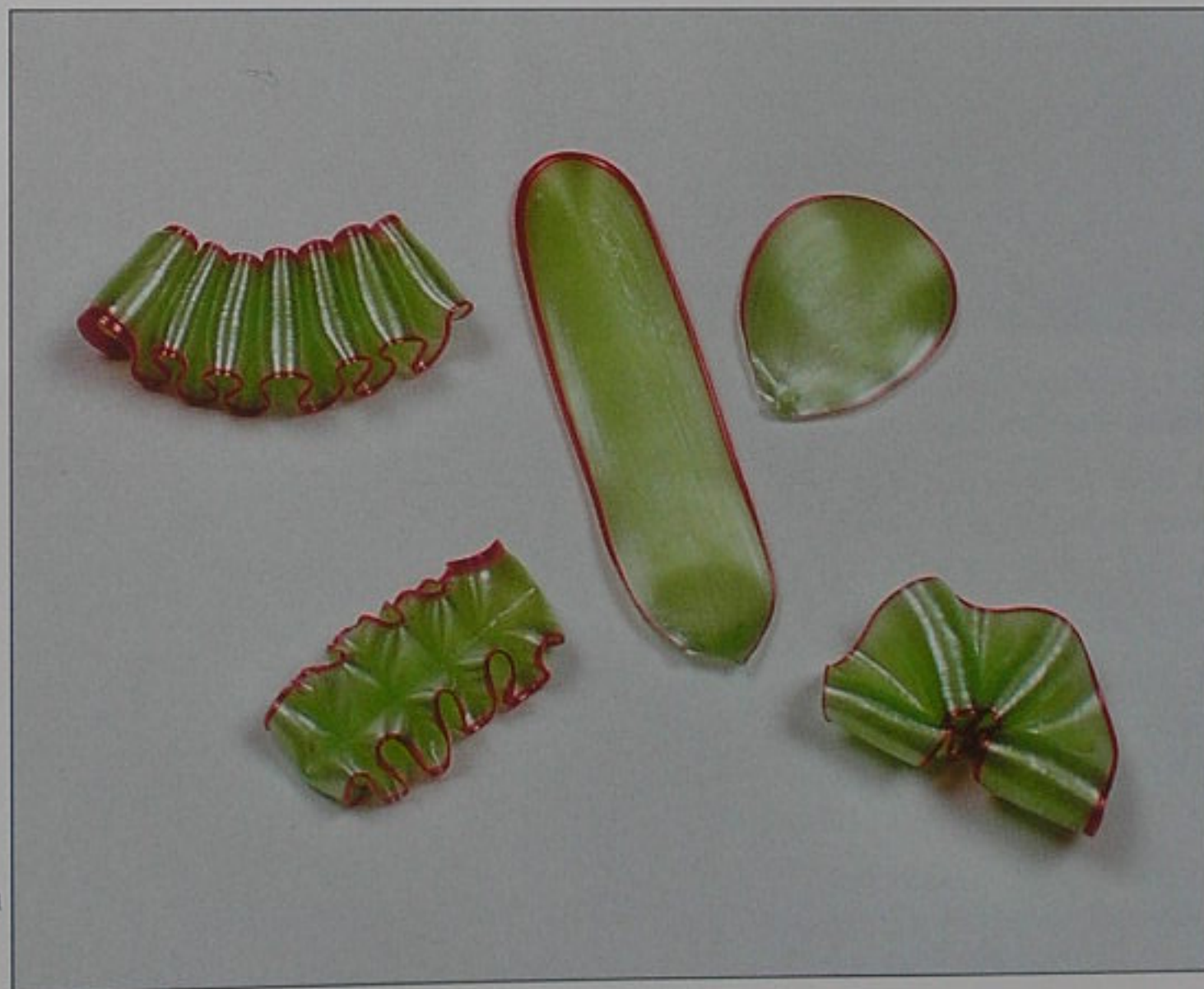
3 Etirer la bande. Plusieurs bandes peuvent être tirées de la masse.

3 Estirar la cinta. Es posible estirar varias cintas de la misma masa.



**MR. FABILO SAGT:** «Es ist durchaus möglich, Bänder aus mehr als 2 Farben zu ziehen.»

**MR. FABILO SAYS:** «It is possible to pull a band in more than 2 colours.»



**MR. FABILO DIT:** «Il est possible d'étirer des bandes de plus de 2 couleurs.»

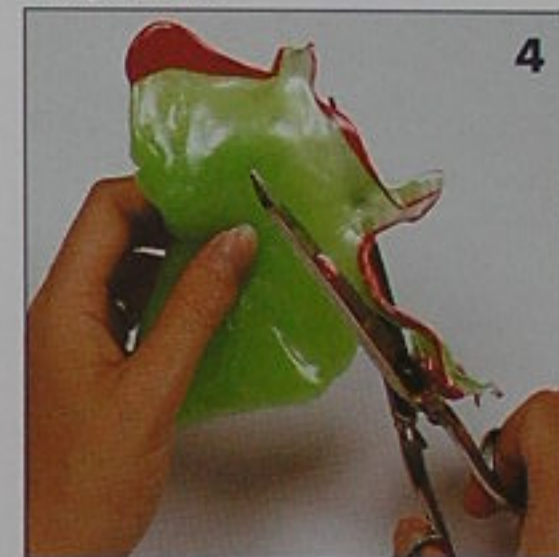
**MR. FABILO DICE:** «Es posible estirar cintas de más de 2 colores.»

4 Farbigen Rand entfernen und neu ansetzen.

4 Cut away the coloured edge from time to time and replace.

4 Couper le bord coloré et appliquer à nouveau.

4 Cortar el borde coloreado y remplazarlo.



4



## ASCHENPUTTEL

Die anspruchsvollen Details und die vielen Rüschen verlangen bei dieser Figur ein Maximum an Exaktheit und Feingefühl.

## CINDERELLA

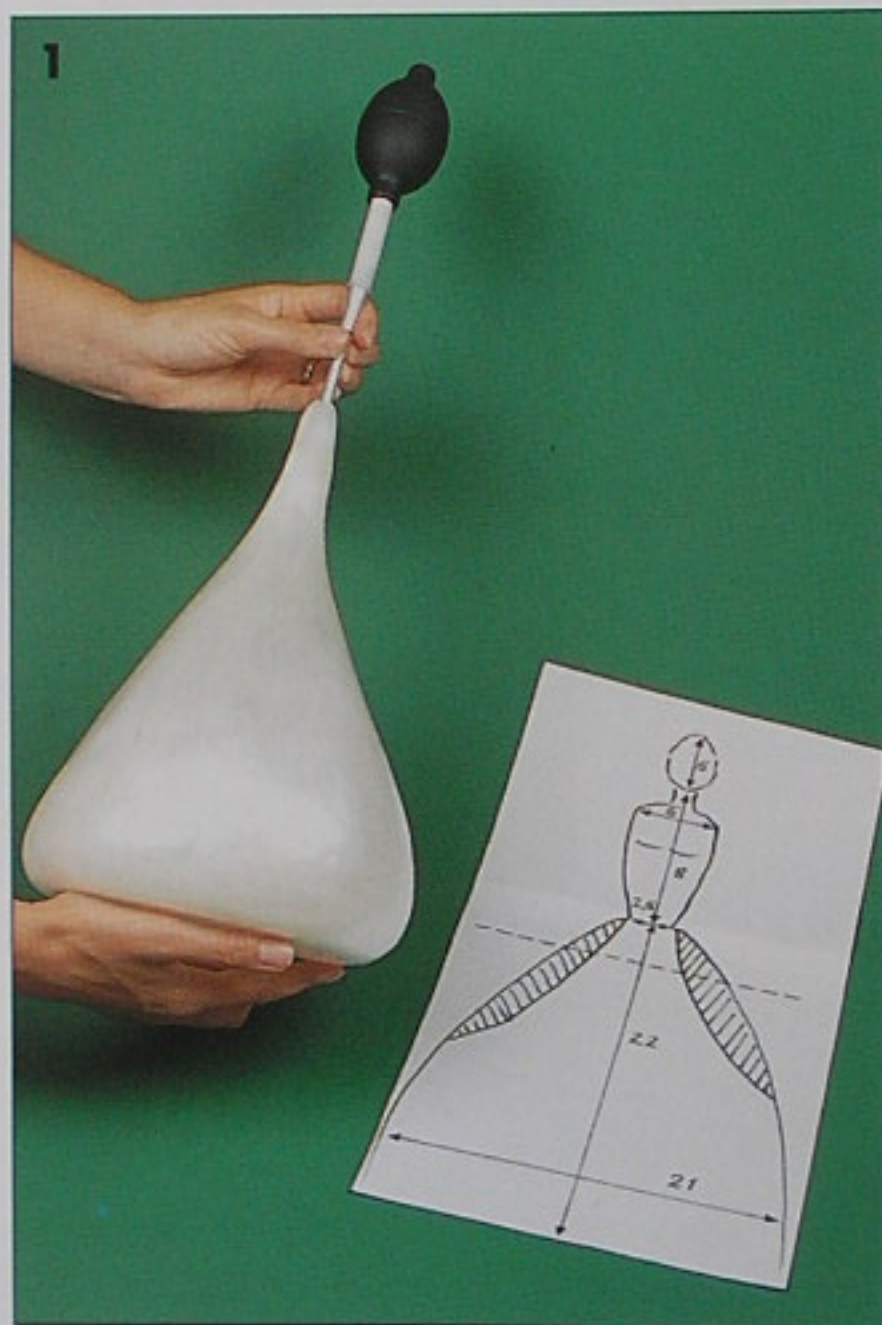
The exquisite detail and numerous frills on this figure require maximum precision and sensitivity.

## CENDRILLON

Les détails et les ruches de cette pièce demandent le maximum d'exactitude et de délicatesse.

## CENICIENTA

Los exigentes detalles y la gran cantidad de volantes de esta figura exigen máxima precisión y delicadeza.



**1** Unterkörper nach Skizze gleichmäßig blasen.

**1** Blow the lower part of the body evenly according to the sketch.

**1** Dilater uniformément le bas du corps selon le croquis.

**1** Soplar la parte inferior del cuerpo uniformemente según el bosquejo.



**2** Mit einem Stück erwärmtem Zucker auf die Zuckerplatte ansetzen.

**2** Attach to the sugar base using a piece of warmed sugar.

**2** Positionner sur la plaque en sucre en utilisant un morceau de sucre chaud.

**2** Adherirlo a la base con un trozo de azúcar caliente.



**3** Nach oben auslaufende Bänder zirka 18 cm lang ziehen und leicht überlappend ansetzen.

**3** Pull bands narrower at the top approx. 18 cm long and overlap slightly.

**3** Etirer les bandes du dessus, approx. 18 cm, et assembler par superposition.

**3** Estirar cintas de aproximadamente 18 cm, volviendolas más angostas hacia el final. Colocarlas de manera que se cubran ligeramente.





**4** 3 Reihen Rüschen (siehe Seiten 128 bis 129) ansetzen.

**4** Attach 3 rows of frills (see pages 128 to 129).

**4** Attacher 3 rangées de ruches (voir pages 128 à 129).

**4** Colocar 3 filas de volantes (ver páginas 128 a 129).



**5** Eingekerbte Balgrüschen an der Übergangsstelle ansetzen. Die Verbindungsstelle mit tropfenartigen Perlen und abgeschnittenen Rüschen abdecken.

**5** Position a row of marked bellow frills along the edge. Cover the joint with drop-like pearls and trimmed-down frills.

**5** Positionner une rangée de ruches en accordéon le long du bord. Couvrir la jointure de ruches recoupées et de perles ayant la forme de gouttes.

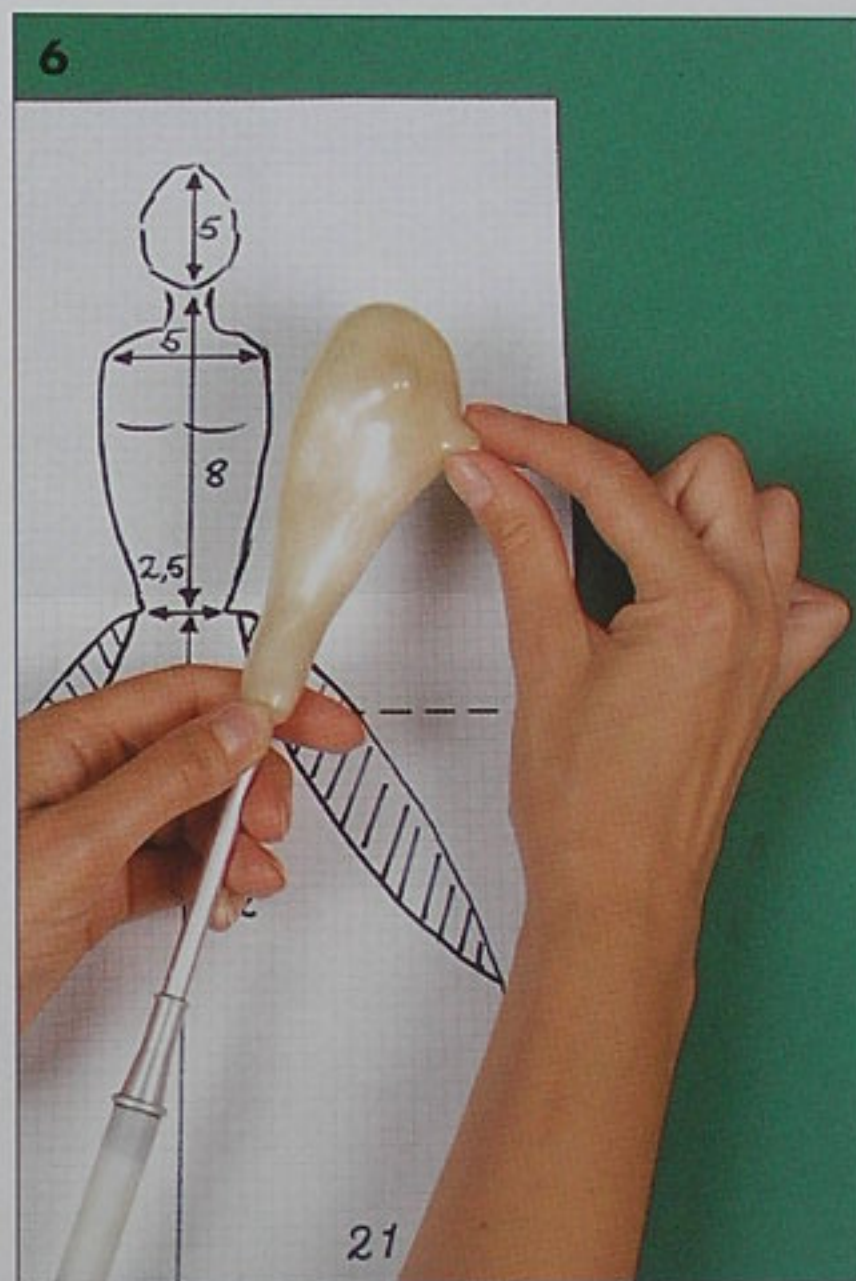
**5** Adherir un volante entallado tipo acordeón por el borde. Cubrir el punto de adición con perlas en forma de gotas y volantes cortados.

**6** Oberkörper nach Skizze blasen und die Brüste modellieren.

**6** Blow the upper part of the body according to the sketch and model the breasts.

**6** Dilater le dessus du corps selon le croquis et façonner la poitrine.

**6** Soplar el busto según el bosquejo y modelar los senos.



**7** Den Oberkörper mit einem breiten Band überziehen, aufsetzen und die Verbindungsstelle mit einem Band verstärken.

**7** Cover the upper body with a wide band, position and reinforce the joint with a band.

**7** Couvrir le dessus du corps avec une bande large, positionner et renforcer la jointure avec une bande.

**7** Cubrir el busto con una cinta ancha y reforzar el punto de adición con una cinta.

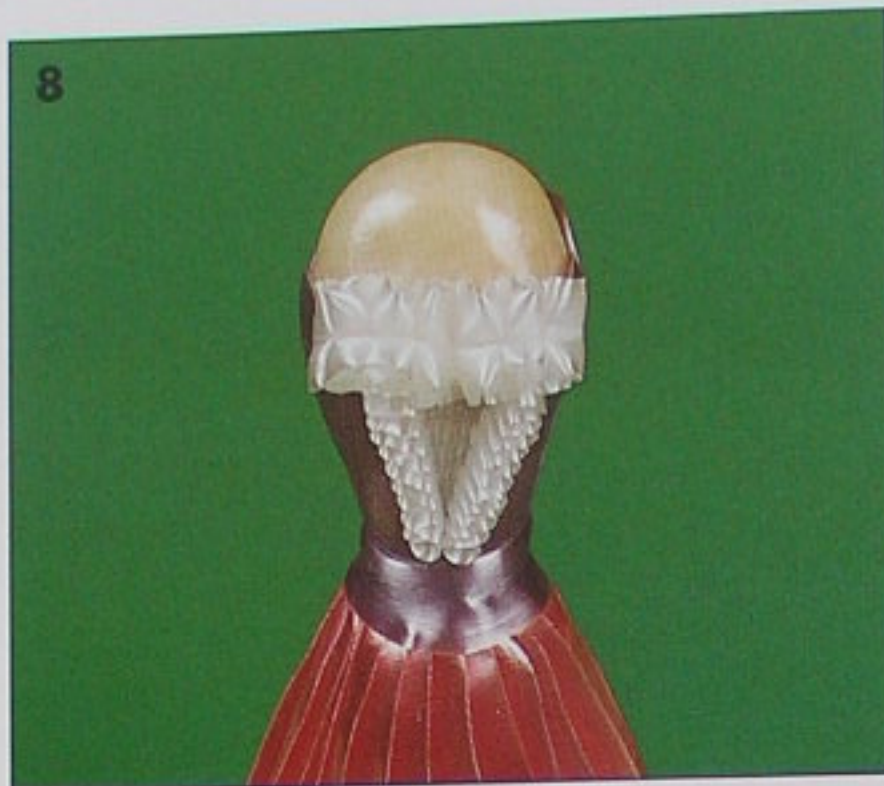


**8** Nach eigener Phantasie mit Balgrüschen verzieren.

**8** Embellish with bellow frills as you wish.

**8** Embellir avec des ruches en accordéon selon votre fantaisie.

**8** Adornar a su gusto con volantes tipo acordeón.



**9** Schleier streifenartig ziehen (siehe Seiten 66 bis 67) und an der Taille ansetzen.

**9** Pull the flowing bands in stripes (see pages 66 to 67) and attach to the waist.

**9** Étirer une bande rayée afin de façonner la traîne et l'attacher à la taille (voir pages 66 à 67).

**9** Estirar el velo en forma de cintas (ver páginas 66 a 67) y adherirlo a la cintura.

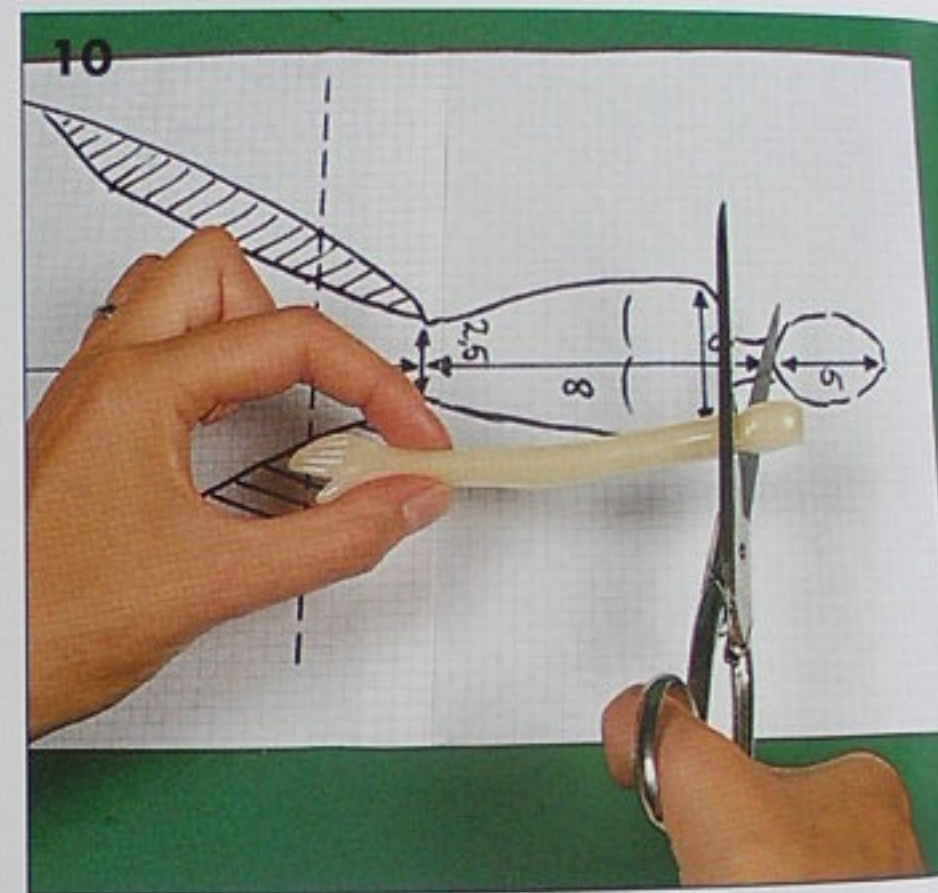


**10** Arme gemäss Seite 112 modellieren und Armlänge an der Skizze kontrollieren.

**10** Model the arms (see page 112) and check the length against the sketch.

**10** Modeler les bras selon page 112 et comparer leur longueur avec celle du croquis.

**10** Modelar los brazos según página 112 y controlar el largo, comparandolos con el bosquejo.



**11** Die Arme werden mit einem Band eingefasst, der Ellbogen geformt, eingekerbt und auf Schulterhöhe angesetzt. Perlenknöpfe ansetzen.

**11** Cover the arms with a band, form the elbow and mark joint with a knife and attach at shoulder height. Add pearl buttons.

**11** Envelopper les bras d'une bande, façonner le coude, positionner à la hauteur de l'épaule. Coller les boutons.

**11** Cubrir los brazos con una cinta, formar los codos, entallar y adherir a la altura de los hombros. Adherir botones de perlas.



**12** Kopf gemäss Seite 138 blasen und schminken. Ansatzstelle mit einem Dreieckstuch und mit einer Verzierung an den Ärmeln abdecken. Fingernägel malen.

**12** Blow the head according to page 138 and make up. Cover the head and neck joint with a triangular shawl and decoration on the sleeves. Paint the finger nails.

**12** Souffler la tête selon page 138 et maquiller. Couvrir la jointure d'un foulard triangulaire et de décorations. Dessiner les ongles.

**12** Soplar la cabeza según página 138 y maquillar. Tapar el punto de adición cabeza/cuello con un mantón triangular y un adorno en las mangas. Pintar las uñas.



**13** Streifenartige Haare (siehe Seite 105) ziehen und elegant frisieren. Verzierung mit Goldbronze bemalen.

**13** Use stripe-pulling technique (see page 105) for hair and arrange in an elegant style. Paint the embellishments with gold colour as desired.

**13** Etirer les cheveux (voir page 105) en utilisant la technique des bandes rayées et les friser. Peindre les embellissements avec une couleur bronze doré.

**13** Estirar el cabello según página 105 en forma de finas tiras y modelar un peinado elegante. Pintar los adornos con oro.

**13**







Truffes Marc  
de Champagne

Truffes Marc  
de Champagne



Zu jeder Person die passende Frisur!

Perfect coiffeures to suit all individuals!

Pour chaque personne une coiffure appropriée!

Para cada persona el peinado apropiado!



**1** Um **gekrauste Haare** zu imitieren, wird der warme Zucker durch das Sieb gedrückt und unverzüglich abgeschnitten.

**1** To imitate **tight curly hair** press warm sugar through the sieve and cut immediately.

**1** Afin d'imiter les **cheveux crépus**, on passera le sucre au tamis. Puis on le recoupera immédiatement.

**1** Para imitar **cabello crespo**, presionar el azúcar caliente por un colador de té y cortar inmediatamente.



**2** **Locken** werden wie Seite 105 gezogen, zu 2 bis 4 cm langen Bändern geschnitten und aufgerollt.

**2** **Curls** are pulled as shown on page 105, cut into 2 to 4 cm portions and rolled up.

**2** Etirer les **boucles** comme sur la page 105. Couper les bandes en sections de 2 à 4 cm de long et enrouler.

**2** **Bucles** son estirados según página 105. Cortar cintas de 2 a 4 cm y enrollar.



**3** **Punkfrisuren** werden aus eingeschnittenen Bändern hergestellt.

**3** **Punk hair** cuts are made by bands snipped in along one edge.

**3** La **coiffure du punk** sera fabriquée avec des bandes entaillées.

**3** Para elaborar **peinados punk**, hacer pequeños cortes en el borde de una cinta.

**5** Les **cheveux plats** sont étirés comme sur la page 105. Couper les bandes en sections de 2 à 4 cm de long. Coller encore chaud.

**5** **Cabello liso** es estirado según página 105. Cortar cintas de 2 a 4 cm y adherirlas a la cabeza estirando aún calientes.



**4** Bei **ungeordneten Haaren** wird eine Keilspitze erhitzt und die Kopffläche damit betupft.

**4** Heat the tip of a strip of sugar and dot on the head to make **dishevelled hair**.

**4** Pour les **cheveux mêlés**, chauffer un bout d'un coin et moucheter la surface de la tête.

**4** **Cabello despeinado** es elaborado dandole ligeros toques a la cabeza con una cuña previamente calentada en la punta.

**5** **Glatte Haare** werden wie Seite 105 gezogen, in 2 bis 4 cm lange Streifen zugeschnitten und noch warm angesetzt.

**5** **Straight hair** is pulled as shown on page 105, cut into 2 to 4 cm portions and attached whilst warm.





Liebe zum Detail.

An eye for detail.

Pour l'amour du détail.

Especial atención para los pequeños detalles!



**1 Kochmütze:** wie einen Champignon blasen (siehe Seite 100) und einkerben. Ansatzstelle zwischen Kopf und Mütze mit einem Band abdecken.

**1 Chef's hat:** blow a mushroom shape (see page 100) and mark with a knife. Cover up the joint hat/head with a band.

**1 Le bonnet du chef de cuisine:** dilater une forme de champignon (voir page 100) et marquer à l'aide d'un couteau. Couvrir avec une bande la jointure tête-bonnet.



**1 El gorro del cocinero:** soplar una bola en forma de champiñón (ver página 100) y entallar con el cuchillo. Tapar el punto de adhesión con una cinta.

**2 Polizeihelm:** eine Kugel leicht in die Spitze modellieren und einkerben.

**2 Policeman's hat:** model a ball to a slight point and mark with a knife.

**2 Le chapeau du policier:** modeler une boule légèrement pointue et marquer à l'aide d'un couteau.

**2 El gorro del policía:** modelar una bola ligeramente puntiaguda y entallar con el cuchillo.



**3 Zipfelmütze:** Kugel dehnen, in die Länge ziehen, noch warm auf den Kopf setzen, zur gewünschten Größe dehnen und vorsichtig abschneiden. Zettel gemäß Seite 111 ansetzen: eine Rüsche, die unten abgeschnitten wird.

**3 Bobble hat:** blow a ball, pull lengthwise, attach to head whilst warm, blow to desired size and carefully cut. Make pom-pom (see frill page 111) and halve.

**3 Le bonnet:** dilater une boule, la tirer dans le sens de la longueur et positionner sur la tête encore chaude. Dilater jusqu'à ce que la grandeur voulue soit obtenue et couper avec précaution. Façonner le pom-pom (selon la page 111, la ruche sera recoupée à la base).

**3 Gorro con borla:** Soplar una bola, estirar y colocar aún caliente sobre la cabeza. Seguir soplando hasta alcanzar el tamaño deseado y cortar con cuidado. Hacer el mechón con un volante (ver página 111) cortado en su base.



**4 Äplerhut:** breite Krempe rund ziehen und oberen Teil modellieren.

**4 Alpine farmer's hat:** pull out a round wide brim and model the upper part from a ball.

**4 Chapeau du paysan alpin:** étirer le bord large et façonner la partie supérieure.

**4 Gorro alpestre:** estirar una ala redonda y ancha. Modelar la copa con una bolita de azúcar.



**5 Hexenkopftuch:** Kopftuch aus einem Band ziehen und spitzig abnehmen.

**5 Witch's scarf:** pull head-scarf from a triangular band, working off to a point.

**5 Le foulard de la sorcière:** étirer une bande pour former un foulard triangulaire, pointu à l'extrémité.

**5 El pañuelo de la bruja:** Estirar el pañuelo de una cinta triangular. Separar haciendo una punta.



# GESICHTER FÜR VERSCHIEDENE FIGUREN

# FACES FOR DIFFERENT PEOPLE

# VISAGES POUR DIFFÉRENTES PERSONNES

# CARAS PARA LAS DISTINTAS FIGURAS

Angegebene Masse gelten für  
die Gesamtgröße der Person.

The measurements given apply  
to the total height of the person.

Les mesures indiquées sont  
valables pour l'ensemble de la  
personne.

Las medidas dadas son válidas  
para la altura total de la figura.



Blanky + Konny  
20 – 25 cm



Dawn + Larrie  
25 – 30 cm



Bobby + Chef  
30 – 35 cm



Hell + Glory  
30 – 35 cm



Jappy + Scot  
35 – 40 cm



Dame + Coco  
35 – 40 cm



Sally + Brit  
35 – 40 cm



Hook + Santa  
40 – 45 cm









## DIE TIERMOTIVE

## ANIMAL MOTIFS

Das Herstellen von Tieren erfordert eine grosse Sicherheit im Zuckerblasen. Gleichmässige Zuckerwände garantieren nicht nur eine längere Haltbarkeit des Schaustückes, sondern sorgen auch für einen perfekt verteilten Seidenglanz. Sämtliche Tiermotive können auf dieselbe Art und Weise hergestellt werden wie das nachfolgend beschriebene Pferd:

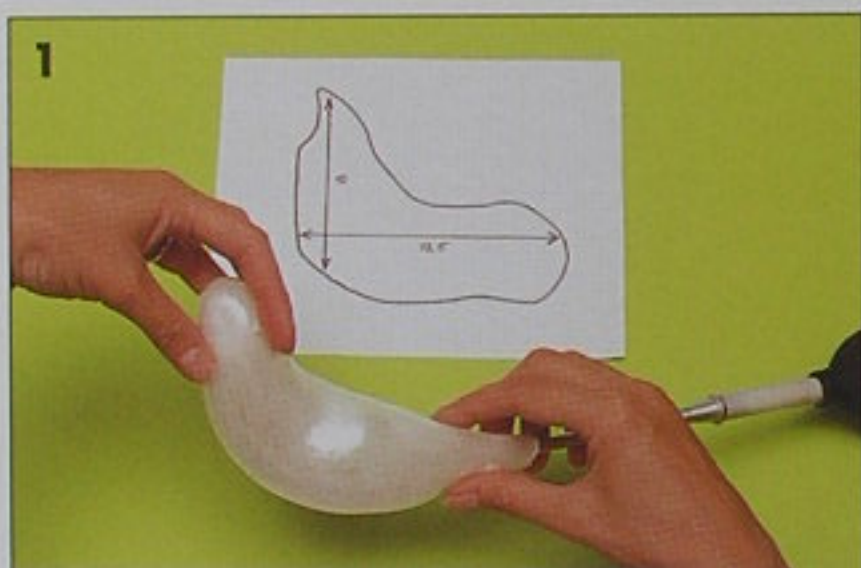
Making animals requires great confidence in sugar blowing. Evenly blown walls not only guarantee that the show-piece will keep longer, but also that the shine is perfectly distributed. Any type of animal may be made in the same manner as the horse described below:

## MOTIFS D'ANIMAUX

La confection d'animaux demande une grande sûreté dans le soufflage. Des parois régulières en sucre ne garantissent pas seulement une grande solidité, mais également un satinage parfaitement uniforme. Toutes sortes de motifs d'animaux pourront être façonnés de cette manière, comme le cheval décrit ci-dessous:

## MOTIVOS DE ANIMALES

La elaboración de animales demanda gran seguridad y destreza en el soplado de azúcar. Paredes de azúcar regulares y parejas no solo garantizan una larga durabilidad de la pieza, sino que también le otorgan un perfecto brillo sedoso. Cualquier animal puede elaborarse de igual manera que el caballo descrito a continuación:

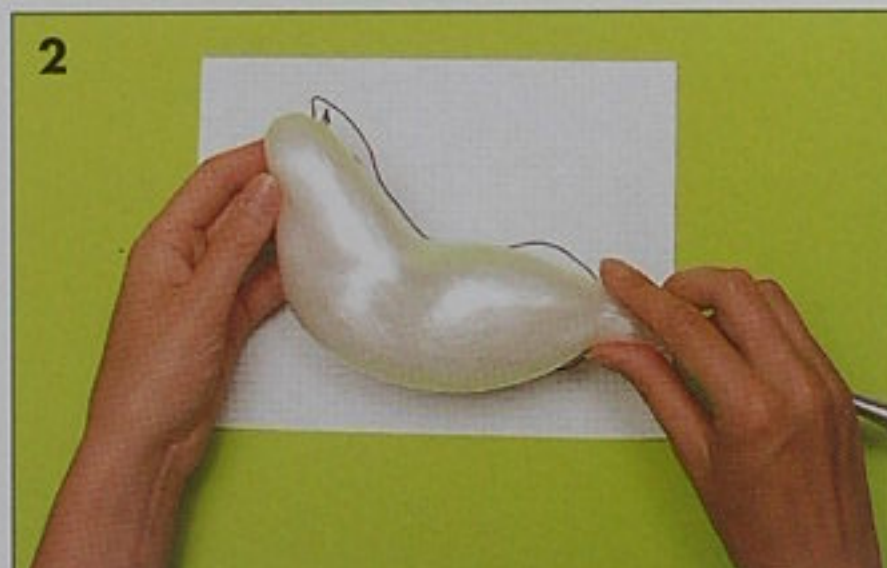


1 Gleichmässig geblasene Kugel in die Länge ziehen.

1 Extend an evenly blown ball lengthwise.

1 Étirer la boule uniforme en longueur.

1 Soplar una bola pareja y alargarla.

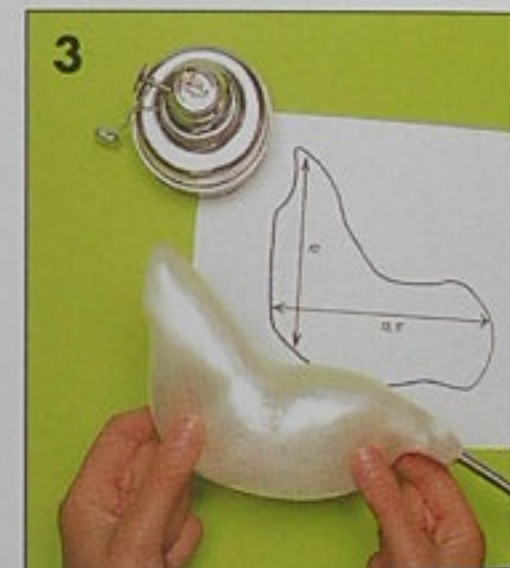


2 Die gewünschte Körpergrösse mit der Skizze vergleichen.

2 Working according to the sketch blow the body to the required size.

2 Comparer la taille du corps avec le croquis.

2 Comparar la forma del cuerpo con la del esquema.

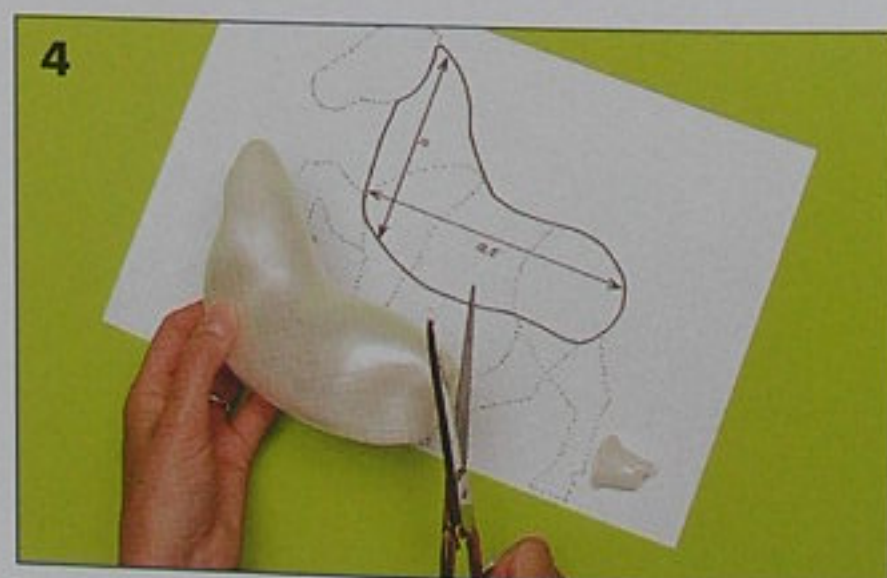


3 Vertiefungen für die Vorder- und Hinterhand eindrücken.

3 Indent for the hind and forehands.

3 Imprimer des creux pour l'avant et l'arrière.

3 Formar ahondamientos para el cuarto trasero y delantero.



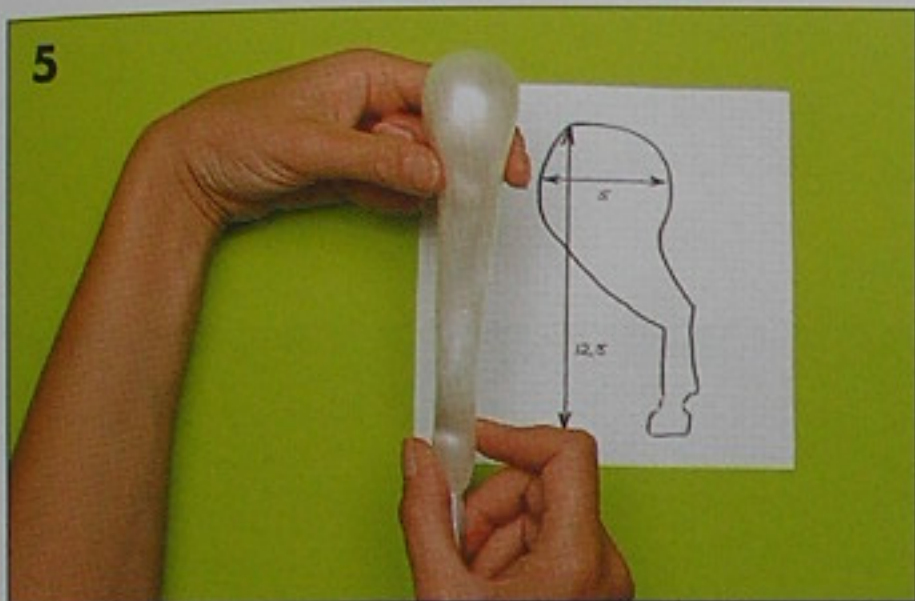
4 Nach dem Abkühlen die Ansatzstelle schräg abschneiden.

4 After cooling down, cut off at a slant.

4 Après refroidissement, couper l'embouchure en biais.

4 Después de enfriar, cortar en forma diagonal.





**5** Gleichmässig geblasene Kugel tropfenförmig in die Länge ziehen.

**5** Form an evenly blown ball to a drop shape.

**5** Tirer une boule uniforme en longueur en lui donnant la forme d'une goutte.

**5** Soplar una bola pareja y alargarla en forma de gota.

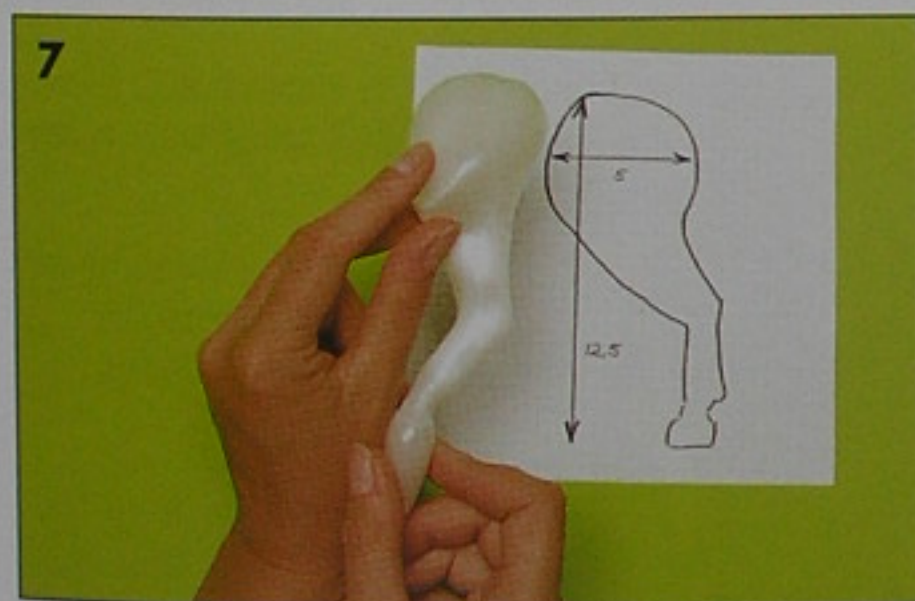


**6** In der Mitte biegen, um das Sprunggelenk zu bilden.

**6** Bend in the middle to form the hock.

**6** Recourber au milieu pour former le jarret.

**6** Doblar por la mitad, para formar la articulación.

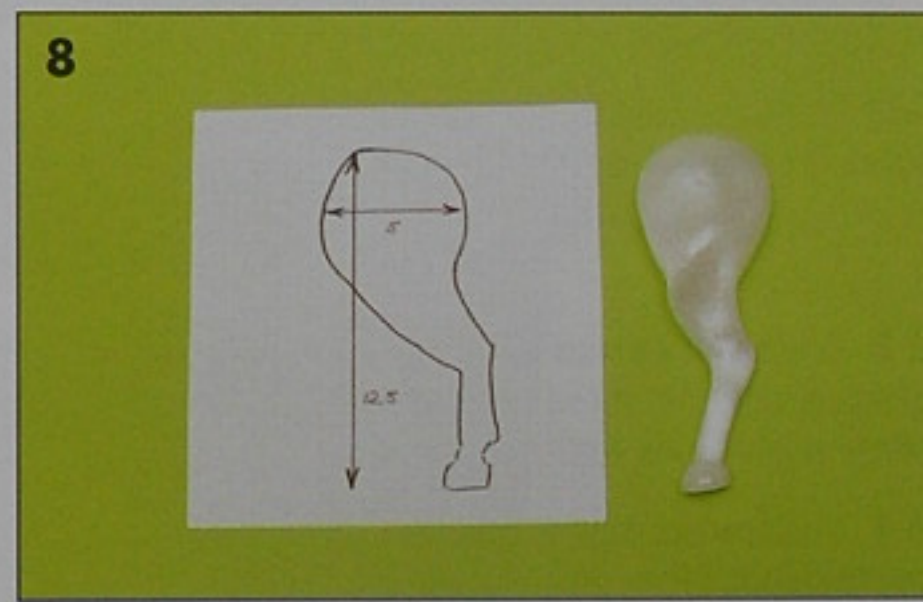


**7** Hinterbackenmuskel modellieren.

**7** Shape the hindquarter muscle.

**7** Façonner la cuisse de derrière.

**7** Modelar el músculo del cuarto trasero.



**8** Nach dem Abkühlen aus der Ansatzstelle den Huf formen.

**8** After cooling down, model the hoof from the remaining sugar.

**8** Après refroidissement, façonner le sabot avec le restant de sucre.

**8** Después de enfriarse, modelar el casco con el azúcar restante.

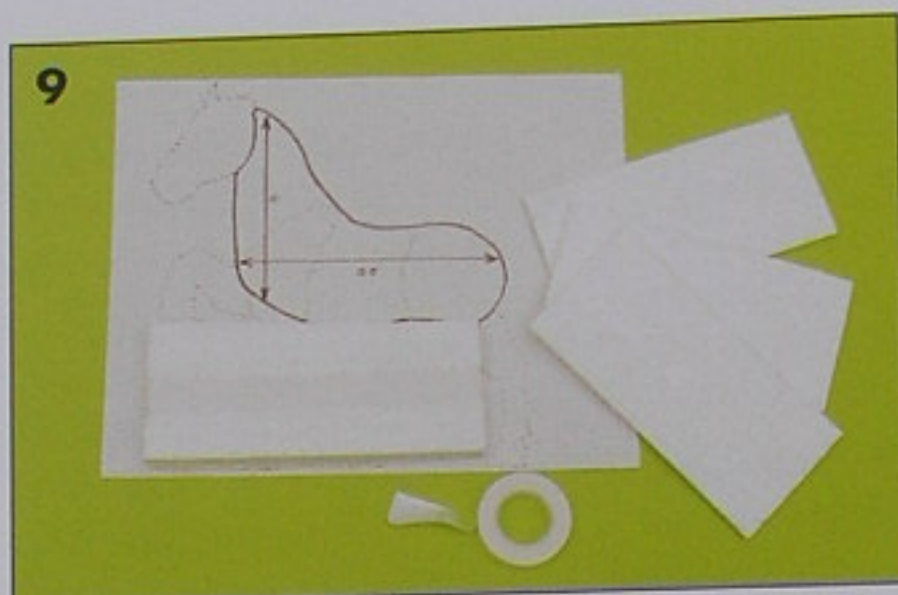


**9** Stütze aus Styropor vorbereiten.

**9** Prepare a support from polystyrene.

**9** Préparer le support avec du polystyrène.

**9** Preparar el soporte de poliestireno.



**10** Geblasenen Körper auf die Stütze legen und die Beine anfügen.

**10** With the blown body resting on the support, add the legs.

**10** Placer le corps soufflé sur le support et attacher les pattes.

**10** Colocar el cuerpo del caballo sobre el soporte y adherir las patas.



**11** Die Beine versetzt so anbringen, dass das Pferd auch ohne Stütze problemlos steht.

**11** Position the legs so that the horse stands on its own without the support.

**11** Mettre en place les pattes de manière à ce que le cheval reste debout sans support.

**11** Posicionar las patas de manera que el caballo pueda mantenerse de pie sin soporte.



**12** Kopf gemäss Seite 154 blasen und in die gewünschte Position bringen.

**12** Blow the head according to page 154 and attach in the desired position.

**12** Dilater la tête selon page 154 et mettre dans la position voulue.

**12** Soplar la cabeza según página 154 y colocarla en la posición deseada.



**13** Mähne und Schweif streifenartig gemäss Seite 105 ziehen, portionieren und ansetzen.

**13** Pull the mane and tail in stripes according to page 105, cut into portions and arrange.

**13** Etirer la queue et la crinière selon page 105, tronçonner et attacher.

**13** Estirar la crin y la cola en forma de cuña según página 105, cortar en porciones y adherir.



**14** Um die gewünschte Rasse zu imitieren, mit dem Airbrush spritzen.

**14** Spray with the airbrush to imitate the breed of your choice.

**14** Afin d'imiter la race désirée, pulvériser à l'aide d'un airbrush.

**14** Colorear con el airbrush según la raza que desee imitar.





## DER TEDDYBÄR

Beim Teddybär besteht die Möglichkeit, die Beine direkt aus dem Körper herauszuziehen. Diese rationelle Methode setzt ein flinkes Arbeiten voraus, da die Kugel nicht beliebig lang geformt werden kann. Der Kopf darf leicht überdimensional sein, um die Drolligkeit des Teddybären zu betonen.

## THE TEDDY BEAR

There is a further possibility of forming the legs direct from the blown body for the Teddy Bear. This practical method is only achieved by working quickly, since the ball may not be formed indefinitely. The head may be slightly over-sized to stress the droll appearance of the Teddy Bear.

## LE NOUNOURS

Il y a une autre possibilité d'étirer directement les jambes du corps de l'ours. Cette méthode rationnelle exige du savoir-faire, car on ne peut pas façonner la boule éternellement. La tête du nounours sera légèrement surdimensionnée afin de lui donner une expression burlesque.

## EL OSITO

Una posibilidad adicional para elaborar el osito es la de formar las piernas directamente del cuerpo soplado. Este método más racional demanda una elaboración rápida, ya que la bola soplada no puede ser modelada indefinidamente. La cabeza del osito se puede hacer más grande, otorgándole así un aspecto más gracioso.

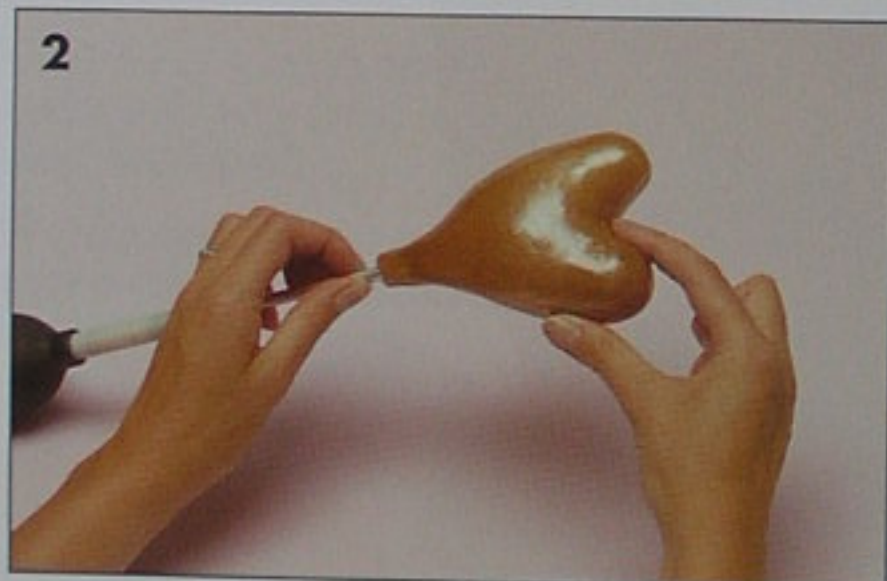


**1** Gleichmässig geblasene Kugel herzförmig modellieren.

**1** Model an evenly blown ball into a heart shape.

**1** Façonner une boule uniforme en forme de cœur.

**1** Soplar una bola pareja y modelar en forma de corazón.



**2** Unverzüglich die Beine herausziehen.

**2** Pull out the legs immediately.

**2** Etirer immédiatement les jambes.

**2** Inmediatamente estirar las patas.

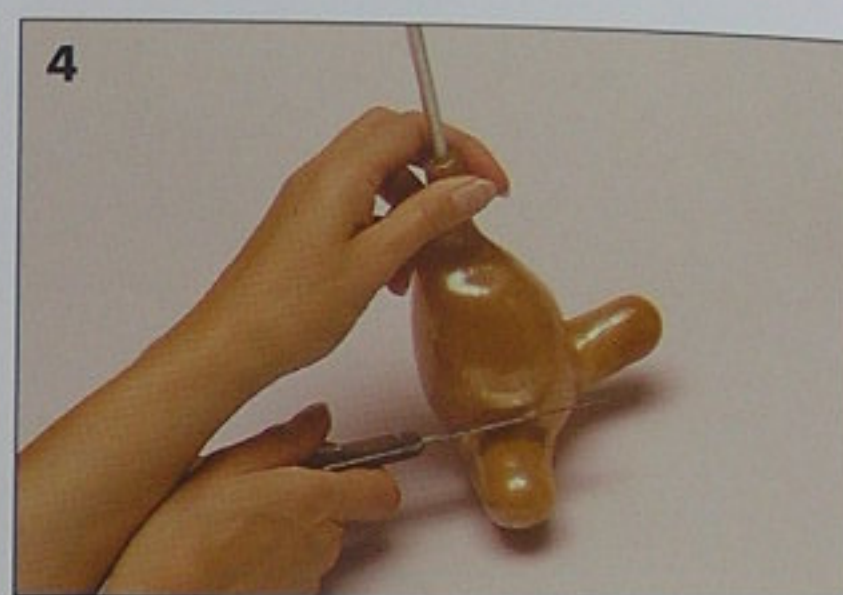


**3** Beine um 90° abwinkeln.

**3** Bend the legs at 90°.

**3** Plier les jambes à 90°.

**3** Doblar las patas 90°.

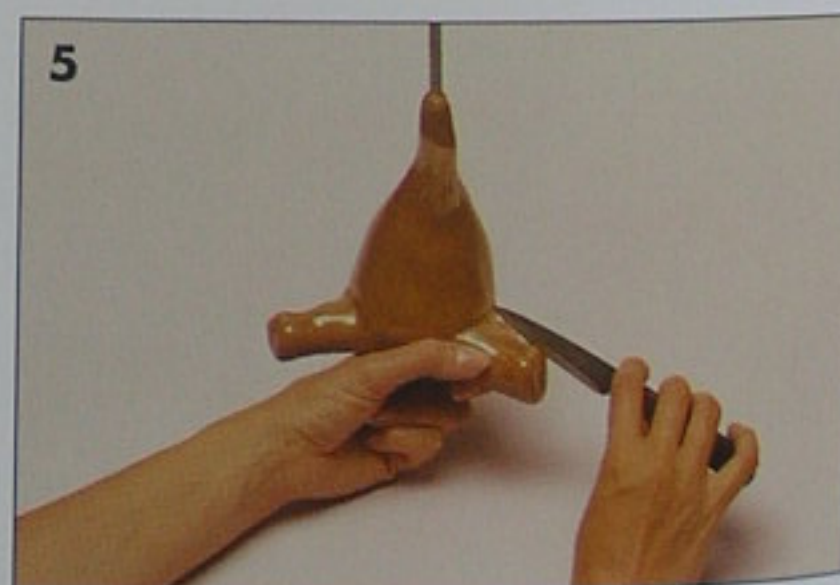


**4** Schenkel leicht einkerben.

**4** Indent the thighs.

**4** Recourber légèrement les cuisses.

**4** Entallar suavemente los muslos.



**5** Tatzen markieren.

**5** Mark the paws.

**5** Marquer les pattes.

**5** Marcar bien las patas.



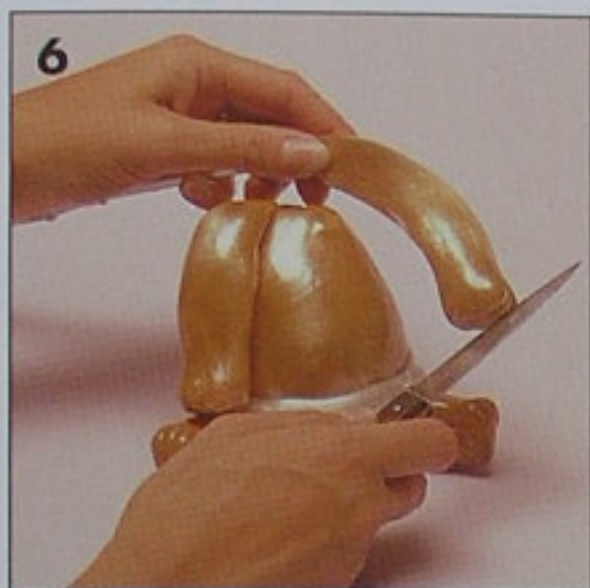


**6** Die Arme mit den markierten Tatzen noch im warmen Zustand ansetzen.

**6** Position the arms, with paws marked, whilst still warm.

**6** Coller les bras avec les pattes marquées encore chaudes.

**6** Adherir las patas delanteras bien marcadas aún estando calientes.



**7** Den Kopf gemäss Seite 152 herstellen und aufsetzen. Mit Windel, Sicherheitsnadel, Masche und Babyflasche dekorieren, das Fell mit einem heissen LötKolben betupfen, und die Schattierungen mit dem Airbrush spritzen.

**7** Blow the head according to page 152 and attach. Decorate with nappy, safety pin, ribbon and baby's bottle, dot the fur using a hot soldering iron and shade with the airbrush.

**7** Fabriquer la tête selon page 152 et positionner. Décorer avec un napperon, une épingle, un ruban et un biberon. Moucheter la fourrure en utilisant un fer à souder et pulvériser les nuances à l'aide de l'airbrush.

**7** Soplar la cabeza según página 152 y colocar. Decorar con pañales, imperdible, lazo y tetero. Marcar el pelaje haciendo puntitos con el soldador y matizar con el airbrush.

**MR. FABILO SAGT:** «Ob die Beine nachträglich am Körper angesetzt oder direkt aus einer Kugel modelliert werden, die Wahl der Technik muss dem Können des Zuckerartisten angepasst sein.»

**MR. FABILO SAYS:** «Whether the legs are blown separately or incorporated in the body, choose the technique to suit your ability.»

**MR. FABILO DIT:** «Que les jambes soient collées au corps ou qu'elles soient soufflées directement, choisissez la technique qui vous convient le mieux.»

**MR. FABILO DICE:** «Si las patas se adhieren posteriormente al cuerpo o se estiran directamente del cuerpo, depende de su habilidad. Escoja el metodo apropiado.»

**7**





# VERSCHIEDENE TIERKÖPFE

Der richtige Handgriff entscheidet!

## DER TEDDYBÄR

**1** In die gleichmässig geblasene Kugel Nase und Backen modellieren.

## THE TEDDY BEAR

**1** Model nose and cheeks in the evenly blown ball.

## LE NOUNOURS

**1** Façonner le nez et les joues dans la boule uniforme.

## EL OSITO

**1** Soplar una bola pareja y modelar la nariz y los cachetes.

# DIFFERENT ANIMAL HEADS

Success lies in the position of your hands!

# DIFFÉRENTES TÊTES D'ANIMAUX

La position des mains fait la différence!

# DIFERENTES CABEZAS DE ANIMALES

La posición de las manos es decisiva!



**2** Flächen, die nicht bemalt werden, mit dem heissen LötKolben betupfen.

**2** Dot the areas not to be painted with the soldering iron.

**2** Moucheter les surfaces qui ne seront pas peintes à l'aide d'un fer à souder.

**2** Hacer pequeños puntitos con el soldador sobre las áreas que no serán pintadas.



## DAS HÜNDCHEN

**3** Das obere Drittel mehrmals eindrücken, bis sich eine zweite Kugel bildet.



## THE DOGGY

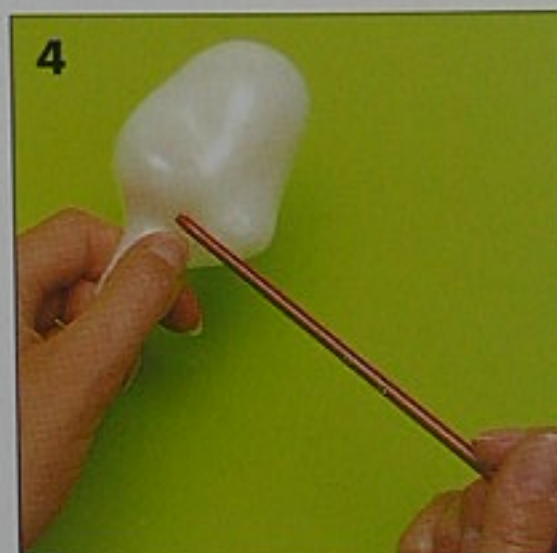
**3** Work around the upper third until a second ball is formed.

## LE PETIT CHIEN

**3** Marquer plusieurs fois le tiers du dessus jusqu'à ce qu'une deuxième boule se forme.

## EL CACHORRITO

**3** Presionar la tercera parte superior, hasta formar una segunda bola.



**4** Backen modellieren, Augenhöhlen und Mundöffnung eindrücken.

**4** Model cheeks and indent eye sockets and mouth opening.

**4** Façonner les joues, marquer les orbites et l'ouverture de la bouche.

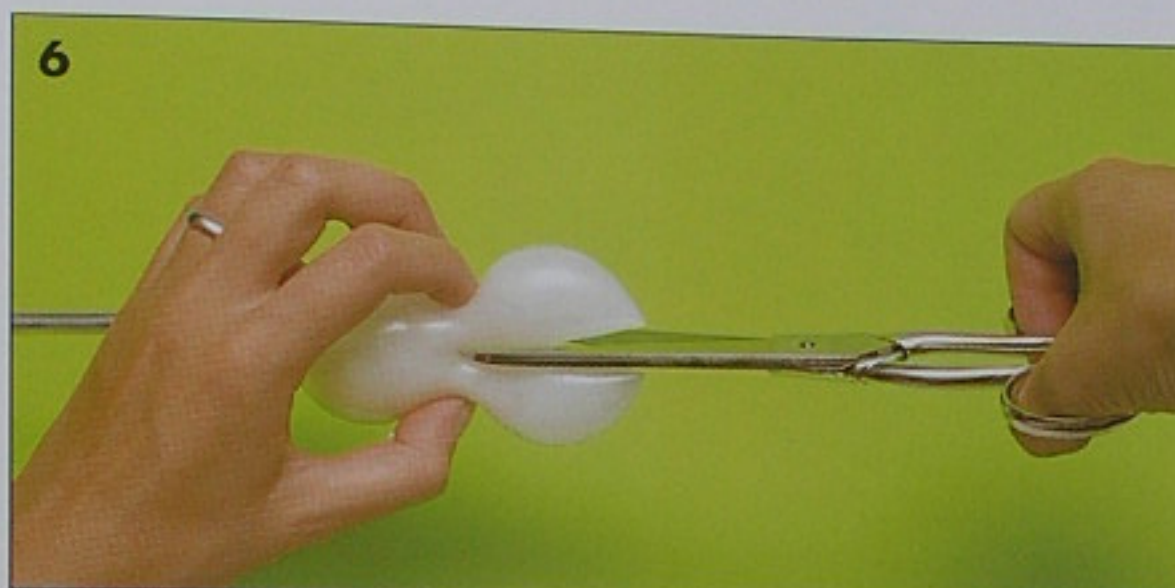
**4** Modelar los cachetes y hundir las cuencas de los ojos y la boca.





## DER OSTERHASE

**5** Kugel in der Mitte mehrmals eindrücken.



## THE EASTER BUNNY

**5** Mark the centre of the ball.

## LE LIÈVRE DE PÂQUES

**5** Marquer la boule plusieurs fois au milieu.

## EL CONEJO DE PASCUA

**5** Marcar bien el centro de la bola.

**6** Mit der Spitze der Schere halbieren.

**6** Halve with the pointed scissors.

**6** Partager en deux avec la pointe des ciseaux.

**6** Partir por la mitad con la punta de la tijera.

## DIE MAUS

**7** Kugel formen wie beim Hündchen und die Nase herausziehen.



## THE MOUSE

**7** Form a ball as for Doggy and extend the nose.

**8** Mit Hilfe eines Ausstechers die Backenfalten betonen.

**8** Accentuate the cheek lines with a cutter.

**8** Accentuer les plis des joues à l'aide d'un emporte-pièce.

**8** Marcar las líneas de la boca y la nariz.

## LA SOURIS

**7** Former la même boule que pour le chien et étirer le nez.

## EL RATONCITO

**7** Formar una bola igual a la del perrito y estirar el hocico.





## DAS GLÜCKSSCHWEIN

9 Gleichmässig geblasene Kugel in die Länge ziehen und die Nüstern eindrücken.

## THE PIGGY

9 Extend an evenly blown ball lengthwise and indent the snout.

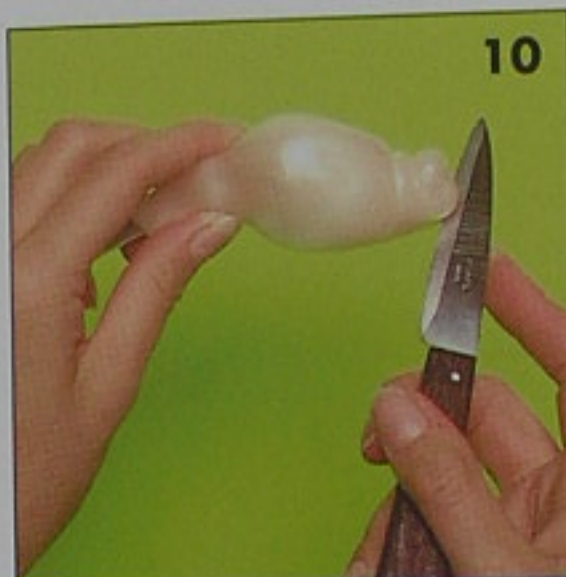


## LE COCHONNET

9 Tirer la boule uniforme en longueur et marquer les narines.

## EL COCHINITO

9 Soplar una bola pareja y alargarla. Hundir los ollares.



10 Mund und Nasenfalten prägen.

10 Mark the mouth and nose lines.

10 Marquer les plis du nez et ceux de la bouche.

10 Marcar bien las lineas de la boca y la nariz.



## LE CHEVAL

11 Tirer la boule uniforme en longueur, refroidir légèrement le nez et continuer à souffler pour que les ganaches deviennent plus grandes.

## EL CABALLO

11 Soplar una bola pareja y alargarla. Enfriar la nariz y seguir soplando para formar perfectamente los cachetes.



## DAS PFERD

11 Gleichmässig geblasene Kugel in die Länge ziehen, die Nase leicht abkühlen und weiterblasen, damit die Backen (Ganaschen) grösser werden.

## THE HORSE

11 Extend an evenly blown ball lengthwise, cool the nose down slightly and continue to blow to form the cheeks (lower jaw).



12 Nüstern mit einem Ausstecher einkerben und die Augenhöhlen leicht eindrücken.

12 Mark the nostrils using a cutter and indent the eye sockets.

12 Marquer les naseaux à l'aide d'un emporte-pièce et enfoncez légèrement les orbites.

12 Marcar los ollares utilizando un molde y hundir las cuencas de los ojos.











## HOLZZUCKER

Um seidenartig glänzenden und schön gerippten Holzzucker zu erhalten, sollten mindestens 300 g Zucker verwendet werden.

## WOOD SUGAR

Work with at least 300 g sugar to achieve silky shiny ribbed wood sugar.

## SUCRE BOIS

Afin d'obtenir un sucre bois satiné et côtelé, on aura besoin d'au moins 300 g de sucre.

## AZÚCAR MADERA

Para obtener azúcar con brillo de seda y apariencia de madera, deben de ser utilizados por lo menos 300g de azúcar.



**1** Den erwärmten Zucker nur an den äussersten Enden anfassen und ihn so lange zusammenklappen und wieder ausziehen, bis er sich seidenartig glänzend und schön gerippt präsentiert.

**1** Holding the warm sugar at both ends, repeatedly pull apart and fold together until the sugar appears silky shiny and ribbed.

**1** Prendre le sucre par ses extrémités, le replier et l'étirer jusqu'à ce qu'il soit satiné et côtelé.

**1** Agarrar el azúcar por los dos extremos, estirar y doblar hasta que brille sedosamente y queden bien marcadas las ranuras.



**2** Unter dem Fön vollständig abkühlen.

**2** Cool down completely under the hairdryer.

**2** Refroidir au sèche-cheveux.

**2** Enfriar bien con el secador.

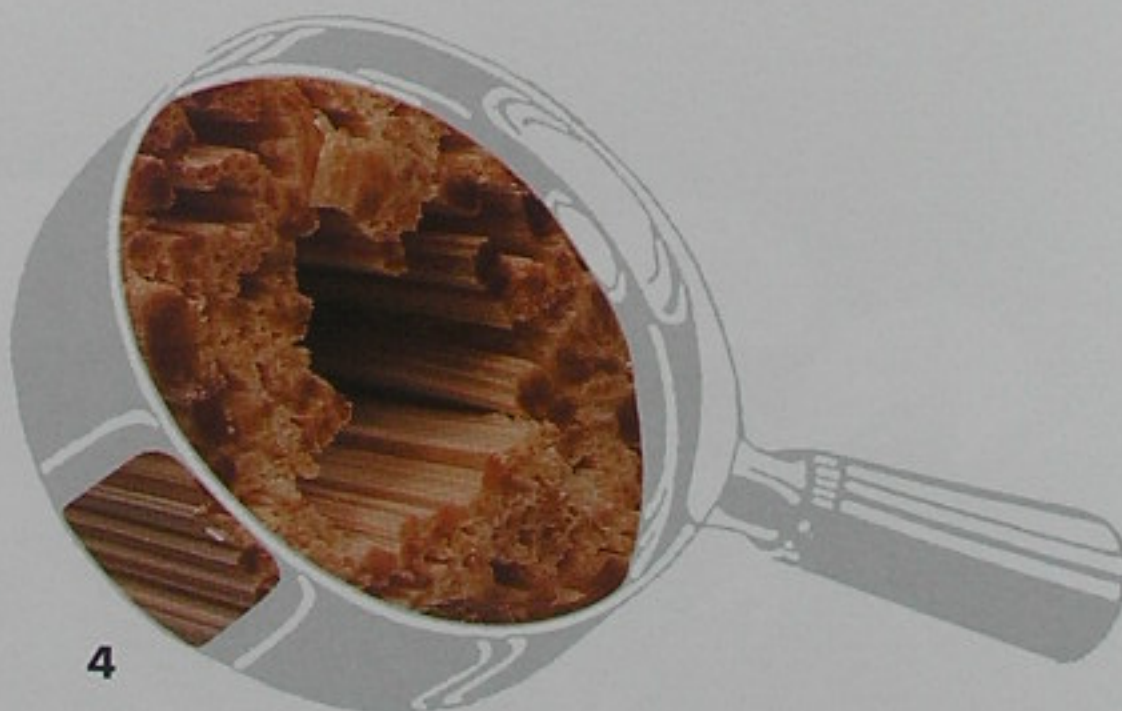


**3** In Stücke gewünschter Länge brechen.

**3** Break into pieces of the desired length.

**3** Briser en morceaux de longueur voulue.

**3** Partir en pedazos del tamaño deseado.



**4**

**4** Eignet sich hervorragend, um Holz zu imitieren.

**4** Excellent for imitating wood.

**4** Convient surtout pour imiter du bois.

**4** Ideal para imitar madera.



## FELSENZUCKER

**1** kg Feinkristallzucker mit 300 g Wasser auf 120° R (150° C) kochen. Die Pfanne in einem Wasserbad abschrecken.

## ROCK SUGAR

**B**oil 1 kg granulated sugar with 300 g water to 120° R (150° C). Submerge in bain-marie.

## SUCRE ROCHE

**C**uire 1 kg de sucre fin cristallisé avec 300 g d'eau à une température de 120° R (150° C). Refroidir le poêlon au bain-marie.

## AZÚCAR ROCA

**H**ervir 1 kg de azúcar cristalizado fino con 300 g d'agua a 120° R (150° C). Enfriar la cacerola inmediatamente en baño María.



**1** 10 g Spritzglasur beifügen.

**1** Add 10 g Royal icing.

**1** Ajouter 10 g de glace Royale.

**1** Agregar 10 g de pasta de garapiñado.



**2** Durch das kräftige Rühren mit der Holzkelle nimmt der Zucker Volumen an, welches jedoch wieder zusammenfällt. Das Rühren wird fortgesetzt und nach wenigen Sekunden beginnt die Rekristallisation, d.h. die Masse wird voluminös.

**2** Beat with a wooden spoon to increase the volume of the sugar; it will then collapse. Continue beating and after a few seconds recrystallisation occurs, causing the mass to erupt again.

**2** En remuant avec une cuiller en bois, le volume du sucre augmentera pour retomber ensuite. Continuer à remuer et après quelques secondes, la recrystallisation commencera, ce qui signifie que la masse deviendra volumineuse.

**2** Removiendo fuertemente con el cucharón de madera, el azúcar aumentará de volumen; sin embargo, decrecerá nuevamente. Se continúa removiendo y a los pocos segundos comienza la cristalización, lo cual implica un aumento de volumen.



**3** Unverzüglich ausgießen und auskühlen lassen.

**3** Pour out immediately and allow to cool.

**3** Répandre immédiatement et laisser refroidir.

**3** Vertir inmediatamente y dejar enfriar.

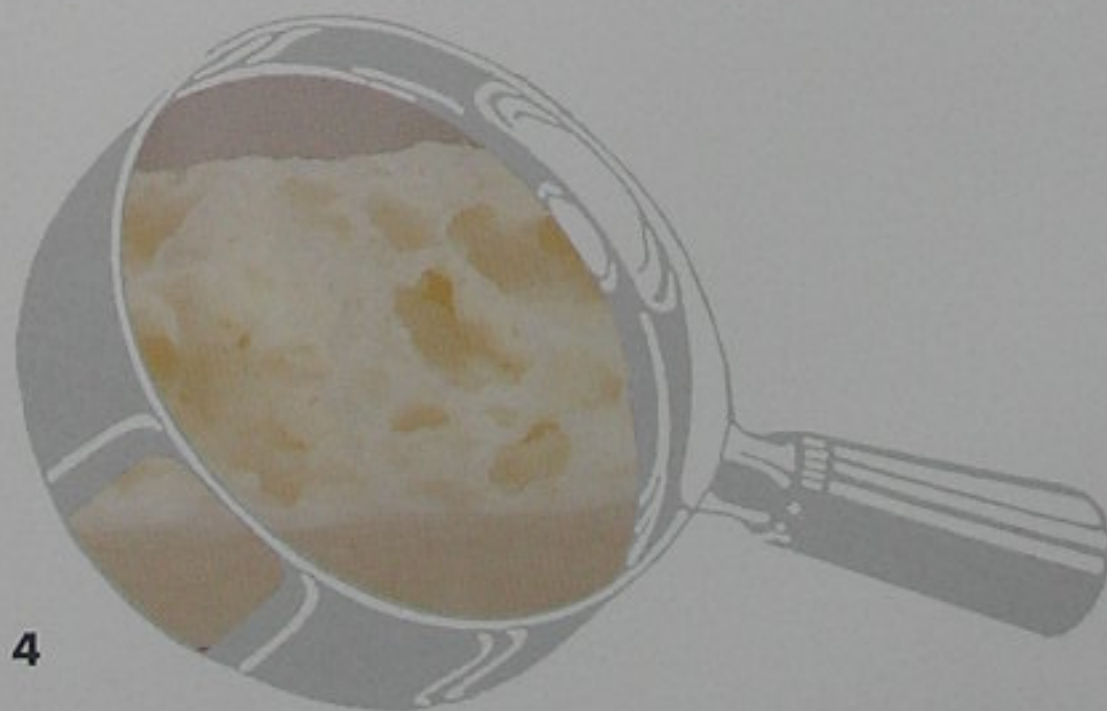


**MR. FABILO SAGT:** «Der Zucker-masse wird weder Glukose noch Weinsteinsäure beigelegt.»

**MR. FABILO SAYS:** «Glucose and tartaric acid should not be added to the sugar mass.»

**MR. FABILO DIT:** «Ni glucose ni acide tartrique ne seront ajoutés à la masse de sucre.»

**MR. FABILO DICE:** «A la masa no se le agrega ni glucosa, ni ácido tartárico.»



**4**

**4** Ideal, um Felsen zu imitieren.

**4** Ideal for imitating rocks.

**4** Idéal pour imiter les roches.

**4** Ideal para imitar rocas.







## GESPONNENER ZUCKER

Wir benötigen einen Schwingbesen, dem die Drähte auf halber Länge quer abgeschnitten wurden.



**1** Den Zucker gemäss Seiten 32 bis 33 kochen und einige Minuten am Herdrand stehen lassen, bis er die benötigte Konsistenz erhält.

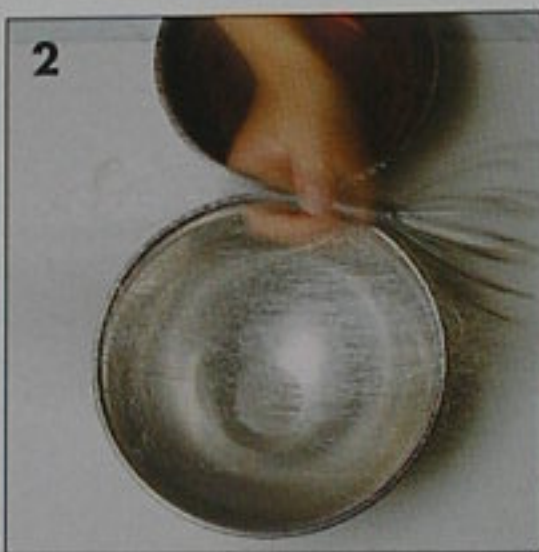
**1** Boil the sugar as described on pages 32 to 33 and leave to stand on the edge of the stove until it has reached the required consistency.

**1** Cuire le sucre selon pages 32 à 33. Le laisser quelques minutes près de la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'il prenne consistance.

**1** Cocinar el azúcar según páginas 32 a 33. Retirar de la hornilla y dejar reposar hasta que obtenga la consistencia necesaria.

## SPUN SUGAR

You will need a whisk with the rounded ends of the wires cut off.



**2** Über einer Schüssel hin und her schwingen.

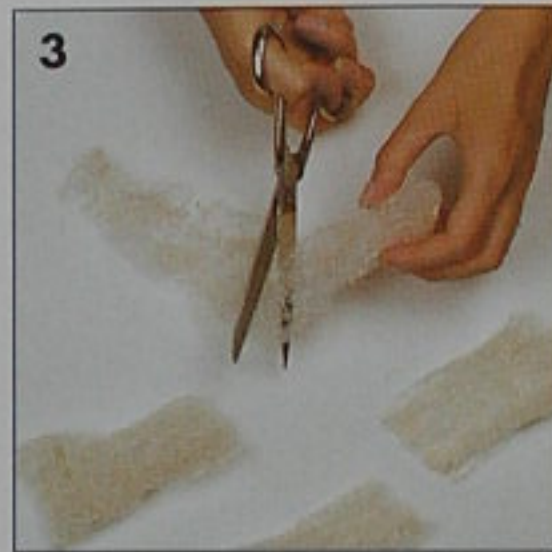
**2** Swing back and forwards over a bowl.

**2** Agiter au-dessus d'un récipient.

**2** Menear sobre un plato de un lado al otro.

## SUCRE FILÉ

Nous aurons besoin d'un fouet auquel on aura à moitié coupé de biais les fils métalliques.



**3** Die Zuckerfäden können anschliessend als Gras, Heu oder Stroh verwendet werden. Auch zur Verzierung von Eistorten und Croquembouches eignen sie sich bestens.

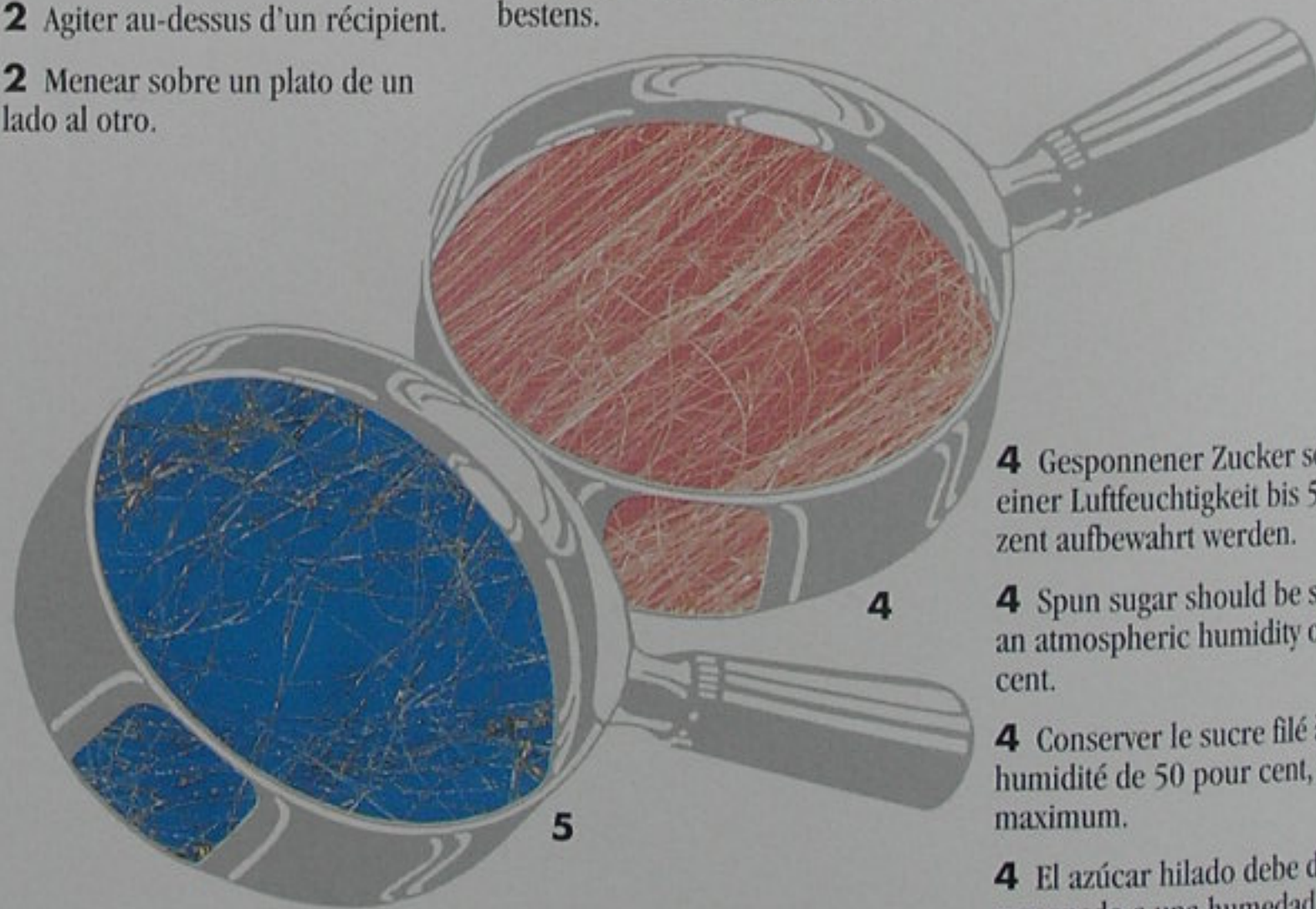
## AZÚCAR HILADO

Necesitamos un batidor de mano, al cual le fueron cortados los alambres por la mitad en forma diagonal.

**3** The sugar threads may be used to imitate grass, hay or straw. Highly suitable for decorating ice-cream cakes and croquembouches.

**3** Les fils de sucre pourront ensuite servir d'herbe, de foin ou de paille. Idéal aussi pour le décor de tourte glacée ou de croquembouches.

**3** Los hilos de azúcar pueden utilizarse como hierba, paja o heno. También son apropiados para decorar tartas de helado o croquembouches.



**4** Gesponnener Zucker sollte bei einer Luftfeuchtigkeit bis 50 Prozent aufbewahrt werden.

**4** Spun sugar should be stored at an atmospheric humidity of 50 per cent.

**4** Conserver le sucre filé à une humidité de 50 pour cent, au maximum.

**4** El azúcar hilado debe de ser almacenado a una humedad ambiental de no más del 50 por ciento.

**5** Bei über 50 Prozent Luftfeuchtigkeit wird er sehr schnell nass und unansehnlich.

**5** At above 50 per cent atmospheric humidity, spun sugar quickly becomes wet and unusable.

**5** Si l'humidité dépasse 50 pour cent, le sucre deviendra humide et perdra tout son caractère.

**5** Si la humedad ambiental sobrepasa el 50 por ciento, el azúcar humedecerá rápidamente y perderá su forma.







# AUFBEWAHRUNG DER SCHAUSTÜCKE

Schaustücke sind am günstigsten unter Glas oder Plexiglas vor der Feuchtigkeit geschützt. Glasstürze in verschiedenen Formen und Grössen eignen sich bestens für kleine Schaustücke. Grosse Schaustücke präsentieren sich hervorragend in der passenden Vitrine.

# PRESERVING SHOWPIECES

Showpieces are best preserved under glass or perspex to protect them from humidity. Glass domes, available in a variety of shapes and sizes, prove ideal for smaller pieces. Larger pieces are aptly presented under show cases.

# CONSERVATION DES PIÈCES

Il est recommandé de garder les pièces sous verre ou plexiglas afin de les protéger de l'humidité. Les cloches en verre de formes et grandeurs différentes sont idéales pour les petites pièces. On présentera les grandes pièces dans une vitrine appropriée.

# ALMACENAMIENTO DE LAS PIEZAS

Debajo de vidrio o plexiglas las piezas estarán bien protegidas de la humedad. Campanas de vidrio de diferentes tamaños son ideales para piezas más pequeñas. Piezas grandes se presentan excelentemente en vitrinas adecuadas.



1

1 Ein wenig Silicagel Blau im Boden absorbiert jegliche Feuchtigkeit innerhalb der Glasstürze.

1 A few silicagel blue crystals in the base of the dome ensures that any humidity within the glass is absorbed.

1 Un peu de silicagel bleu à la base absorbera l'humidité dans la cloche en verre.

1 Un poco de silicagel azul sobre el piso de la vitrina, absorberá toda humedad dentro de la vitrina.



2

2 Ungelöschter Kalk, leicht verdeckt mit Drapierstoff, schützt Ihre Schaustücke während mehreren Monaten.

2 Quicklime, easily hidden under the drape, will protect the showpiece for a few months.

2 La chaux vive, légèrement recouverte de tissu, protégera vos pièces pendant plusieurs mois.

2 Cal viva, escondida debajo de tela, protege sus piezas durante varios meses.



3

3 Damit keine weitere Feuchtigkeit eindringen kann, wird die Verbindungsstelle mit klebender Brokatborte dichtgemacht, die auch einen sauberen Abschluss ergibt.

3 Seal the gap with adhesive brocade to prevent any further humidity entering and to give a neat finish.

3 Pour prévenir de l'humidité et rendre la fermeture hermétique, on colmatara la jointure avec du brocart collant.

3 Para que no pueda penetrar más humedad y obtener un borde de unión impecable, este puede ser herméticamente tapado con una cinta de brocado.



MR. FABILO SAGT: «Schaustücke stets vor Hitze und direktem Sonnenlicht schützen.»

MR. FABILO SAYS: «Always protect showpieces away from heat and direct sunlight».

MR. FABILO DIT: «Conserver les pièces à l'abri de la chaleur et de la lumière.»

MR. FABILO DICE: «Las piezas deben de ser protegidas del calor y del sol».



## TRANSPORT DER SCHAUSTÜCKE

Grosse Sorgfalt wird beim Transport der zerbrechlichen Schaustücke verlangt.

## TRANSPORTING SHOWPIECES

Great care should be taken when transporting your delicate sugar pieces.

## TRANSPORT DES PIÈCES

Le transport des pièces fragiles demande une grande attention.

## TRANSPORTE DE LAS PIEZAS

El transporte de las piezas frágiles requiere gran cuidado.

**1** Das Schaustück soll mit Zahnstochern auf einer Styropor-Unterlage fixiert werden, bevor man es auf Schaumgummi setzt.

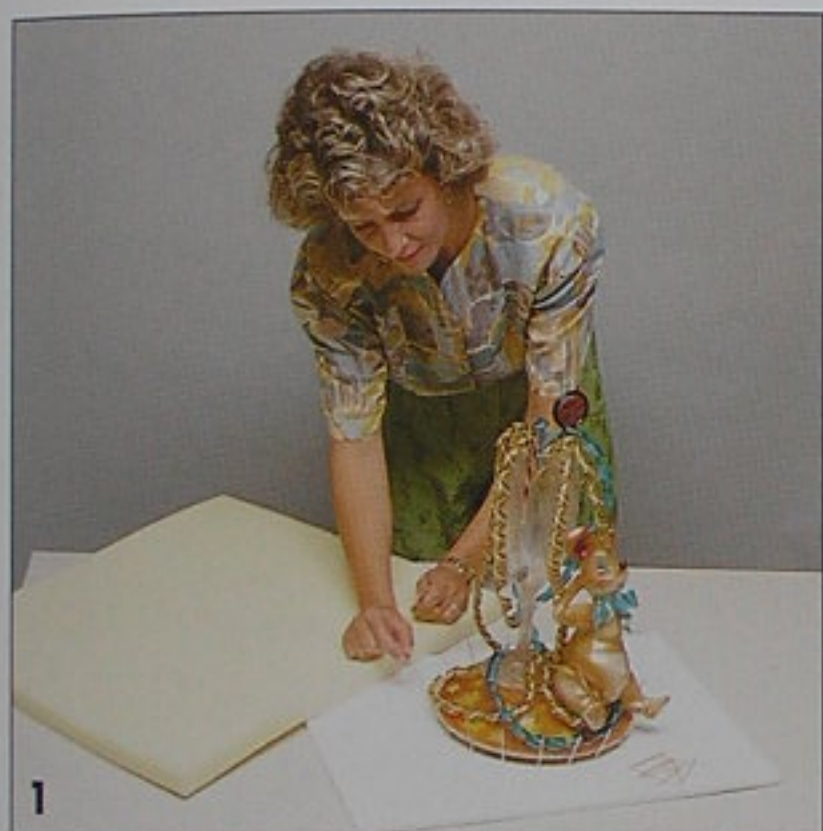
**1** Ensure your showpiece is firmly secured by fixing it with cocktail sticks on a polystyrene base before lying it on foam.

**1** La pièce devra être fixée avec des cure-dents sur une base en polystyrène avant d'être posée sur du caoutchouc mousse.

**2** 500-Liter-Plastiksäcke sind optimal, um grosse Schaustücke einzupacken. Ungelöschten Kalk nicht vergessen!

**2** 500 litre plastic sacks are ideal for wrapping larger showpieces. Do not forget the quicklime!

**2** Les sacs en plastique de 500 litres sont idéaux comme emballage des grandes pièces. Ne pas oublier la chaux vive!



**1** Las piezas terminada debe de ser fijada con palillos sobre una base de poliestireno. Después se coloca sobre goma espuma.



**2** Bolsas de plástico de 500 litros son ideales para embalar piezas grandes. No olvidar la cal viva!

**3** Leicht aufgeblasene Schläuche hinten im Auto bieten zusätzliche Federung.

**3** Half-inflated inner-tubes in the back of the car act as added suspension.

**3** Des chambres à air légèrement gonflées et des couvertures en laine serviront de suspension.

**3** Tubos flexibles ligeramente inflados y cubiertos de lana sirven de acolchado adicional.



**MR. FABILO SAGT:** «Die Fahrt nachts über minimiert unerwünschtes Stoppen und Starten und schützt Ihr Schaustück gleichzeitig vor direktem Sonnenlicht. Beschriften Sie Ihre Schaustücke deutlich mit «Vorsicht, zerbrechlich», um Drittpersonen auf deren Brüchigkeit aufmerksam zu machen».

**MR. FABILO SAYS:** «Driving at night will not only minimise on undesirable stopping and starting, but at the same time protect your sugar pieces from direct sunlight. Clearly label your pieces «Fragile» to make others aware of the delicate contents».

**MR. FABILO DIT:** «Le transport nocturne minimise les arrêts et les départs inopportuns et votre pièce est également protégée du soleil. Marquez-la «Fragile!» pour que d'autres personnes soient prévenues de sa fragilité.»

**MR. FABILO DICE:** «El transporte durante la noche evita arranques y frenazos innecesarios, además su pieza no estará expuesta al sol. Marque bien las piezas con «Cuidado, frágil!», así advertirá a terceros de su fragilidad.»



